

Jl. Jae Sumantoro, Godean, Sleman, Yogyakarta
Dosen Pembimbing Lapangan: Dr. Kokom Komariah



Benediktus Raditya 14511241044
Christanto

i

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta menyatakan bahwa mulai 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017 telah melaksanakan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) tahun ajaran 2017/2018 di SMK Negeri 2 Godean, Jalan Jae Sumantoro, Godean, Sleman

Nama : Benediktus Raditya Christanto
NIM : 14511241044
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Sebagai pertanggungjawaban laporan PLT tahun ajaran 2017/2018 ini yang bertempat di SMK Negeri 2 Godean, Jalan Jae Sumantoro, Godean, Sleman, telah diperiksa dan disetujui

Yogyakarta, November 2017

Menyetujui/Mengesahkan :


Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing



Dr. Kokom Komariah

NIP.19540206 198203 2 001



Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP 19730814 199502 2 001



Kepala SMK N 2 Godean

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
NIP. 19600705 198602 2 001

Koordinator PLT SMK N 2 Godean



Sri Winarsih, S.Pd
NIP. 19681022 199412 200 4

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan rahmat serta petunjuknya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK N 2 Godean. Penyusunan laporan ini dibuat sebagai bukti pertanggungjawaban atas pelaksanaan kegiatan PLT. Penulis menyadari bahwa selama pelaksanaan PLT ini tak lepas dari bimbingan, bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Dr. Kokom Komariah selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT yang telah memberikan bimbingan serta dorongan demi kelancaran pelaksanaan PLT
3. Dra. Martha Tuti Puji Rahayu selaku Kepala SMK N 2 Godean
4. Imania Prihmadhoni, S.Pd selaku koordinator PLT di SMK N 2 Godean
5. Hestri Sundarini, S.Pd T selaku guru pembimbing di SMK N 2 Godean yang banyak memberikan bimbingan, saran, dukungan dan kerjasama selama pelaksanaan PLT.
6. Guru dan staff karyawan SMK N 2 Godean atas kerja sama dan bantuan selama pelaksanaan PLT.
7. Siswa SMK N 2 Godean, khususnya siswa X, XI Program Studi Boga.
8. Orang tua yang senantiasa memberikan dukungan dan doa, sehingga saya dapat melaksanakan PLT dengan lancar.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu – persatu

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kesalahan dan kekurangan dalam penyusunan laporan kegiatan PLT ini. Oleh karena itu, saran dan kritik sangat kami harapkan demi kemajuan yang lebih baik. Semoga laporan

Praktek Lapangan Terbimbing ini dapat bermanfaat bagi pelaksanaan PLT, khususnya di SMK N 2 Godean dapat bermanfaat untuk berbagai pihak.

Yogyakarta, November 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
ABSTRAK.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PLT	9
BAB II.....	11
KEGIATAN PLT.....	11
A. Perencanaan PLT	11
B. Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT).....	12
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	15
BAB III	18
PENUTUP	18
A. Simpulan	18
B. Saran	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 01. Halaman depan SMK Negeri 2 Godean.....	2
---	---

DAFTAR TABEL

Tabel 01. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PLT UNY tahun 2017.....	9
Tabel 02. Jadwal pelaksanaan praktek lapangan terbimbing.....	13

ABSTRAK
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING 2017 UNIVERSITAS NEGERI
YOGYAKARTA LOKASI : SMK N 2 GODEAN

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

PLT atau Praktik Lapangan Terbimbing merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta untuk melaksanakan praktik lapangan terbimbing. Praktik lapangan terbimbing dilaksanakan di SMK N 2 Godean terletak di Sidoagung, Godean, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Tujuan pelaksanaan PLT yaitu agar dapat mengetahui, mempelajari serta mendapat pengalaman secara langsung pada proses pembelajaran di dalam kelas, administrasi guru yang diperlukan maupun kegiatan tambahan di luar jam belajar. Maka, diharapkan praktikan mampu memiliki nilai sikap, pengetahuan dan nilai keterampilan yang dibutuhkan oleh seorang pendidik.

Pelaksanaan kegiatan PLT yaitu dimulai dari proses observasi lokasi PLT, hingga beberapa tahap yaitu persiapan mengajar, pelaksanaan kegiatan mengajar, dan evaluasi pelaksanaan kegiatan mengajar. Kegiatan mengajar harus diawali dari persiapan mengajar yaitu menyiapkan seperangkat RPP disertai dengan instrumen-instrumennya dan media pembelajaran yang harus di konsultasikan kepada guru pembimbing lapangan. Setelah persiapan mengajar disetujui oleh guru pembimbing lapangan dan melaksanakan kegiatan mengajar, hasil kegiatan mengajar dievaluasi oleh guru pembimbing lapangan atau guru mata pelajaran. Pelaksanaan PLT dilaksanakan di kelas X.

Hasil dari pelaksanaan kegiatan PLT yang kurang lebih dilaksanakan selama 2 bulan di SMK N 2 Godean ini dapat dirasakan perkembangannya oleh mahasiswa PLT berupa penerapan ilmu pengetahuan yang telah didapat di bangku perkuliahan.

Kata Kunci: *Praktek Lapangan Terbimbing, SMK N 2 Godean*

BAB I

PENDAHULUAN

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (UU No.20 Tahun 2003). Pendidikan merupakan komponen penting yang menentukan kemajuan bangsa. Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Fungsi pendidikan itu sendiri erat sekali kaitannya dengan kualitas pendidikan, karena kualitas pendidikan tersebut mempengaruhi fungsi dan tujuan pendidikan nasional.

Untuk menjadikan guru sebagai faktor penentu keberhasilan pendidikan membutuhkan usaha yang besar. Salah satunya adalah membuat guru memiliki kompetensi sesuai dengan yang diharapkan. Dalam perspektif kebijakan pendidikan nasional, pemerintah telah merumuskan empat jenis kompetensi guru sebagaimana tercantum dalam Undang – Undang Guru dan Dosen Nomor 14 Tahun 2005, yaitu: kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial. Pada kenyataannya memang banyak guru yang belum maksimal dapat menerapkan 4 kompetensi itu.

Berdasarkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta sebagai perguruan tinggi yang mempunyai misi dan tugas untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga tenaga pendidik yang siap pakai, mencantumkan beberapa mata kuliah pendukung yang menunjang tercapainya kompetensi di atas, salah satunya yaitu Praktik Lapangan Terbimbing (PLT). Kegiatan PLT bertujuan untuk memberi pengalaman faktual tentang proses pembelajaran dan kegiatan administrasi sekolah lainnya sehingga dapat digunakan sebagai bekal untuk menjadi tenaga kependidikan yang profesional, memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang diperlukan dalam profesinya.

A. Analisis Situasi

Secara umum situasi di SMK Negeri 2 Godean dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Keadaan Fisik Sekolah



Gambar 1. Halaman depan SMK Negeri 2 Godean

Kota Godean merupakan kota kecamatan di wilayah Kabupaten Dati II Sleman, yang letaknya 15 km sebelah barat Ibu kota Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kondisi Fisik SMK pada umumnya masih dalam kondisi baik. Dengan luas tanah sekitar $7,061 m^2$.

SMK Negeri 2 Godean terdiri dari dua program studi keahlian, yaitu:

1. Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

2. Tata Busana

Kompetensi Keahlian : Busana Butik

Di sekitar sekolah juga terdapat beberapa warung, pertokoan alat tulis, dan tempat fotokopi yang dapat menunjang kegiatan pembelajaran siswa. Selain itu, sarana dan prasarana penunjang pembelajaran di SMK Negeri 2 Godean yaitu:

a. Ruang kelas siswa yang terdiri dari:

- 1) 20 Ruang Kelas Teori
- 2) Ruang mapel Bahasa Inggris
- 3) Ruang Seni Budaya
- 4) Ruang PKn
- 5) Ruang IPA

- b. Ruang laboratorium yang terdiri dari:
 - 1) Ruang Laboratorium Komputer
- c. Ruang praktikum yang terdiri dari:
 - 1) 4 Ruang Praktikum Boga
 - 2) 1 Ruang Tata Hidang
- d. Ruang kantor yang terdiri dari:
 - 1) 1 ruang Kepala Sekolah
 - 2) 1 ruang Wakasek
 - 3) 1 ruang Guru
 - 4) 1 ruang Tata Usaha
- e. Sarana dan prasarana penunjang lainnya terdiri dari:
 - 1) 1 ruang BK
 - 2) 1 Ruang Sanggar Busana
 - 3) 1 ruang Perpustakaan
 - 4) 2 ruang UKS
 - 5) 1 ruang OSIS
 - 6) 1 Mushola
 - 7) 1 Ruang Usaha Produksi
 - 8) 1 Ruang Pramuka
 - 9) 1 ruang Koperasi Sekolah
 - 10) 1 Ruang Komite
 - 11) 6 ruang Gudang
 - 12) 2 Kantin
 - 13) 1 Ruang Serbaguna
 - 14) 1 Ruang ISO
 - 15) Toilet
 - 16) 1 Lapangan Upacara
 - 17) 1 tempat Parkir Siswa
 - 18) 1 tempat Parkir Sepeda
 - 19) 1 tempat Parkir Guru
 - 20) 1 Ruang Jaga Satpam
 - 21) Ruang Security

22) 1 Ruang Penggandaan

2. Visi dan Misi SMK N 2 Godean

a. Visi Sekolah

Menjadi lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berwawasan lingkungan dan global, serta responsif terhadap perkembangan IPTEK berlandaskan IMTAQ.

b. Misi Sekolah

- 1) Mendidik siswa untuk memiliki pengetahuan dan sikap sehingga menjadi tamatan yang memiliki kecerdasan spiritual dan emosional serta peduli terhadap lingkungan hidup.
- 2) Melatih dan mengembangkan siswa untuk memperoleh kompetensi dalam bidangnya secara profesional sesuai kebutuhan dunia usaha atau dunia industri dan mampu bersaing secara kompetitif.
- 3) Mengembangkan institusi menjadi lembaga terpadu yang berfungsi sebagai pusat pelatihan (learning organization) dan pusat pengujian (Center of excellence).
- 4) Meningkatkan kesejahteraan warga sekolah sehingga terwujud keharmonisan seluruh warga sekolah.

3. Lokasi dan Alamat Sekolah

S

iNama Sekolah : SMK NEGERI 2 GODEAN

§Status : Negeri

tAlamat : Jl. Jae Sumantoro, Godean, Sleman, Yogyakarta

eTelp. / Fax : 0274 – 798008

iiiKode Pos : 55564

Website : smkn2godean.blogspot.com

E-Mail : smknduagodean@yahoo.co

PKepala Sekolah : Dra. Martha Tuti Puji Rahayu

e

4. Sistem Pendidikan SMK N 2 Godean

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK Negeri 2 Godean adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang

berlaku di sekolah kejuruan yang lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK Negeri 2 Godean menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
 - b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
 - c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
 - d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi
 - e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.
5. Kurikulum SMK N 2 Godean

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 2 Godean dalam penyelenggaraan pendidikan adalah Kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan suatu kurikulum yang dibentuk untuk mempersiapkan

lahirnya generasi emas bangsa Indonesia, dengan sistem dimana peserta didik lebih aktif dalam kegiatan belajar mengajar (KBM). Kurikulum 2013 terdapat 3 aspek yang harus dinilai, yaitu:

a. Pengetahuan

Pengetahuan dalam kurikulum 2013 sama seperti kurikulum-kurikulum sebelumnya, yaitu penekanan pada tingkat pemahaman siswa dalam pelajaran. Nilai dari aspek pengetahuan bisa didapat dari Ulangan Harian, Ujian Tengah/Akhir Semester, dan Ujian Kenaikan Kelas. Pada kurikulum 2013, Pengetahuan bukan aspek utama seperti pada kurikulum-kurikulum sebelumnya.

b. Keterampilan

Keterampilan merupakan aspek baru dalam kurikulum di Indonesia. Keterampilan merupakan penekanan pada *skill* atau kemampuan. misalnya adalah kemampuan untuk mengemukakan pendapat, berdiskusi/bermusyawarah, membuat laporan, serta berpresentasi ataupun melakukan praktek secara langsung. Aspek Keterampilan merupakan salah satu aspek penting karena hanya dengan pengetahuan, siswa tidak dapat menyalurkan pengetahuan tersebut sehingga hanya menjadi teori semata.

c. Sikap

Aspek sikap merupakan aspek yang agak sulit untuk dinilai. Sikap meliputi sopan santun, adab dalam belajar, absensi, sosial, dan agama. Diperlukan kerja sama yang baik antara orang tua, guru mata pelajaran, wali kelas dan guru BK agar penilaian aspek ini lebih optimal. Agar penilaian sikap dapat diterapkan setiap tatap muka, guru harus menyiapkan lembar pengamatan penilaian sikap.

6. Program Keahlian SMK N 2 Godean

a. Jasa Boga

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 384 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidangnya.

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- 2) Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll.

b. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 384 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang: Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll.

7. Kondisi Non-Fisik

a. Potensi Siswa

Potensi siswa didukung dengan diselenggarakannya berbagai kegiatan ekstrakurikuler sebagai program tambahan bagi siswa. Dan hasilnya banyak prestasi yang telah diraih oleh siswa-siswa SMK Negeri 2 Godean baik dalam bidang akademik maupun non-akademik.

b. Potensi Guru

Guru dengan jumlah 50 orang sudah memenuhi standar kompetensi sesuai bidang studi masing-masing. Sudah cukup baik untuk proses pembelajaran.

c. Potensi Karyawan

Jumlah karyawan yaitu 20 orang. Karyawan sudah cukup untuk menangani bidang-bidang sesuai dengan keahliannya.

d. Bimbingan Konseling

Ada 3 guru bimbingan konseling di SMK Negeri 2 Godean. Guru bimbingan konseling disini terlihat sangat mengayomi siswa, sehingga siswa tidak segan untuk mengkonsultasikan masalahnya yang dapat mempengaruhi belajar siswa. Selain itu guru BK juga berfungsi sebagai control bagi siswa, beliau mengamati dan memberi surat panggilan pada siswa jika mengetahui ada siswa yang melakukan

pelanggaran atau memang butuh mendapat nasihat. Secara umum, bimbingan konseling yang ada sudah bisa dikatakan berjalan sesuai fungsinya.

e. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Pengorganisasian OSIS di SMK Negeri 2 Godean sudah cukup baik, karena sie-sie yang dibentuk sudah cukup mewakili usaha peningkatan kualitas dan keterampilan peserta didik.

f. Ekstrakurikuler

SMK Negeri 2 Godean memiliki kegiatan ekstrakurikuler sebagai sarana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- 1) Kepramukaan
- 2) Juggling
- 3) Seni Tari
- 4) Seni Musik
- 5) Karawitan
- 6) Basket
- 7) KIR
- 8) Qiroah
- 9) Peragaan Busana
- 10) Fruit Carving

8. Struktur Organisasi SMK N 2 Godean

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Struktur organisasi SMK Negeri 2 Godean mencerminkan adanya suatu bentuk kerjasama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas dan tanggung jawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan.

9. Potensi dan permasalahan Pembelajaran

Potensi yang dimiliki SMK Negeri 2 Godean yaitu sekolah ini merupakan Rintisan Sekolah Adiwiyata dan sudah menerapkan Sistem Manajemen ISO 9001:2008. Hal tersebut didukung oleh faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi guru, karyawan dan potensi siswa.

B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PLT

Kegiatan PLT UNY dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PLT UNY di SMK Negeri 2 Godean adalah sebagai berikut:

Tabel 01. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PLT UNY tahun 2017

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1.	Pembekalan PLT	11 September 2017	TIM	UNY
2.	Penerjunan Mahasiswa	15 September 2017	DPL	SMK N 2 Godean
3.	Pelaksanaan PLT	15 September - 15 November 2017	Mahasiswa PLT	SMK N 2 Godean
4.	Pembimbingan mahasiswa dengan DPL	14 Oktober 2017, 28 Oktober 2017, 11 November 2017	DPL	SMK N 2 Godean
6.	Penarikan Mahasiswa	15 November 2017	DPL	SMK N 2 Godean
7.	Penyusunan Laporan Akhir	16 November 2017	Mahasiswa PLT	

Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PLT adalah sebagai berikut:

- 1) Membuat persiapan mengajar yang meliputi RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Handout, Job Sheet, dan Media pembelajaran.
- 2) Konsultasi Persiapan mengajar.

- 3) Pelaksanaan praktik mengajar.
- 4) Konsultasi pelaksanaan mengajar.
- 5) Evaluasi materi pengajaran.

BAB II

KEGIATAN PLT

A. Perencanaan PLT

Agar pelaksanaan PLT dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PLT di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah wajib tempuh dan wajib lulus bagi mahasiswa program studi kependidikan terutama menjelang PPL. Mata kuliah ini dilaksanakan selama satu semester sebelum pelaksanaan lapangan terbimbing, yaitu pada semester VI. Dalam kegiatan ini mahasiswa calon guru dilatih keterampilannya dalam menyelenggarakan proses pembelajaran di kelas. Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PLT

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 11 September 2017 di ruangan Aula Lt. 3 KPLT FT UNY, materi yang

disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PLT.

3. Observasi

Pada kegiatan observasi ini untuk memperoleh pengetahuan dan juga pengalaman pendahuluan proses pembelajaran. Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PLT. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada bulan Maret 2017 pada kelas X Boga 2 pada waktu presentasi mata pelajaran Sanitasi Hygiene.

4. Pembuatan Persiapan Mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan handout, job sheet, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PLT.

B. Pelaksanaan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT)

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Dalam pelaksanaan kegiatan PLT (praktik lapangan terbimbing), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang nantinya akan disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk dan melakukan praktik lapangan dengan terbimbing oleh guru pembimbing selama 4 kali pertemuan. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajar, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b) Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri adalah dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan ditunggu oleh guru pembimbing bidang studi.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 4 kali pertemuan.

Tabel 02. Jadwal pelaksanaan praktek lapangan terbimbing

No.	Hari/Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran
1.	Senin, 25 September 2017	X Boga 2	Ilmu Gizi	1-3
2.	Kamis, 28 September 2017	X Boga 3	Ilmu Gizi	1-3
3.	Kamis, 10 Oktober 2017	X Boga 3	Ilmu Gizi	1-3
4.	Senin, 16 Oktober 2017	X Boga 2	Ilmu Gizi	1-3
5.	Kamis, 19 Oktober 2017	X Boga 3	Ilmu Gizi	1-3
6.	Senin, 23 Oktober 2017	X Boga 2	Ilmu Gizi	1-3
7.	Kamis, 26 Oktober 2017	X Boga 3	Ilmu Gizi	1-3
8.	Sabtu, 28 Oktober 2017	X Boga 4	Ilmu Gizi	2-4
9.	Sabtu, 28 Oktober 2017	X Boga 1	Ilmu Gizi	5-7
10.	Senin, 30 Oktober 2017	X Boga 2	Ilmu Gizi	1-3
11.	Sabtu, 28 November 2017	X Boga 4	Ilmu Gizi	2-4
12.	Sabtu, 28 November 2017	X Boga 1	Ilmu Gizi	5-7

2. Proses pembelajaran :

a) Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi peserta didik, dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengulang materi pada pertemuan sebelumnya agar peserta didik

ingat dengan materi yang telah lalu ataupun dengan memberikan pertanyaan kepada peserta didik mengenai materi yang telah lalu. Setelah kegiatan apersepsi selesai, tahap selanjutnya yaitu menyampaikan secara singkat mengenai gambaran materi yang akan disampaikan.

b) Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan power point untuk mata pelajaran teori dengan gambar sehingga mampu mendekatkan antara peserta didik dan guru, dan dengan media nyata untuk mata pelajaran praktek.

c) Metode dan Model Pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu metode ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi. Selama pembelajaran berlangsung, mahasiswa PLT berusaha tidak statis hanya di depan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati peserta didik apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi dan mengerjakan praktik.

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia sesuai dengan kaidah bahasa yang tepat dan mudah dimengerti serta dipahami oleh peserta didik

e) Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, 3 x 45 menit pada setiap pertemuan 15 menit awal digunakan untuk pembukaan, 100 menit untuk menyampaikan materi pembelajaran dan proses diskusi kelompok, 20 menit terakhir digunakan untuk menyimpulkan pembelajaran dan penutup.

f) Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan yang dilakukan peserta didik terlebih dahulu, kemudian dilengkapi oleh guru. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada peserta didik, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan

pesan afektif kepada peserta didik, dan kemudian diakhiri dengan salam.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil

Pada saat pelaksanaan PLT secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PLT banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan- hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PLT adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena mahasiswa baru mengenal administrasi guru (RPP, Instrumen Penilaian, Silabus, dll) sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dari peserta didik

Hambatan yang ditimbulkan dari peserta didik yakni ada beberapa anak yang tidak mengerjakan penugasan, sehingga dalam menerima pembelajaran kurang maksimal. Serta beberapa peserta didik dikelas kurang begitu kondusif sehingga awal mula pembelajaran masih digunakan untuk mengatur peserta didik. Ada pula peserta didik yang masih sibuk dengan Gadget pada proses pembelajaran sehingga pelaksanaan K-13 dalam proses pembelajaran masih belum bisa dilaksanakan secara maksimal.

c. Hambatan dari sekolah

Tidak ada hambatan yang berarti dalam proses pembelajaran, media pembelajaran sudah cukup lengkap dengan ruangan teori yang nyaman dan penyediaan LCD dimasing-masing kelas.

2. Refleksi

Refleksi dari analisa hasil kegiatan PLT adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana

prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut:

a. Dalam Persiapan Pengajaran

Dalam mempersiapkan persiapan pengajaran perlu adanya konsultasi dengan guru pembimbing agar diberi masukan serta motivasi agar dalam persiapan pengajaran mampu mengetahui karakteristik kelas, dan karakteristik peserta didik dari sisi guru pembimbing.

b. Dalam Persiapan Administrasi Pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah, melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

c. Dalam menyiapkan materi pelajaran Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan. Serta guru pembimbing membebaskan praktikan untuk mencari sumber belajar sebanyak-banyaknya.

d. Dari Peserta didik

Selalu memberikan motivasi agar peserta didik lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis peserta didik sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

e. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni adanya sedikit kekurangan pada alat maupun bahan untuk pembelajaran praktek. Namun hal tersebut dapat

diatasi dengan memaksimalkan semua alat dan bahan yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan kegiatan PLT yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PLT yang telah dilaksanakan meliputi: Pembuatan RPP, serta pelaksanaan pembelajaran di kelas maupun kegiatan diluar non akademik.
2. Kegiatan PLT merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya serta menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa di lapangan persekolahan termasuk administrasi yang digunakan dalam sekolah.
3. Kegiatan PLT ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PLT, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a) Media untuk pelaksanaan belajar mengajar harap diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik baiknya
 - b) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Dalam penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PLT
 - b) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PLT sehingga dapat bekerjasama secara baik.
 - c) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah

- d) Mahasiswa PLT agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater
- e) Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran
- f) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
- g) Meningkatkan efektivitas penggunaan sarana dan prasarana serta media pembelajaran yang ada agar proses pembelajaran lebih efektif.
- h) Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 2 Godean, meskipun kegiatan PLT telah berakhir

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari kampus sebaiknya dilakukan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PLT sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa maupun dosen pembimbing lapangan satu dengan yang lainnya

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kalender Akademik Sekolah

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018											
JULI 2017				AGUSTUS 2017				SEPTEMBER 2017			
BULAN				BULAN				BULAN			
HARI				HARI				HARI			
MINGGU	2	9	16	MINGGU	6	13	20	MINGGU	3	10	17
SENIN	3	10	17	SENIN	7	14	21	SENIN	4	11	18
SELASA	4	11	18	SELASA	1	8	15	SELASA	5	12	19
RABU	5	12	19	RABU	2	9	16	RABU	6	13	20
KAMIS	6	13	20	KAMIS	3	10	17	KAMIS	7	14	21
JUM'AT	7	14	21	JUM'AT	4	11	18	JUM'AT	1	8	15
SABTU	1	8	15	SABTU	5	12	19	SABTU	2	9	16
1-4 Juli : PPDB 2017/2018 17-19 Juli : PLS (Pengembangan Lingkungan Sekolah)				11 Agustus : HUT Kemerdekaan RI				1 Sept. : Hari Raya Idul Adha 1439 H 21 Sept. : Tahun Baru Islam 1439 H			
OKTOBER 2017				NOVEMBER 2017				DESEMBER 2017			
BULAN				BULAN				BULAN			
HARI				HARI				HARI			
MINGGU	1	8	15	MINGGU	5	12	19	MINGGU	3	10	17
SENIN	2	9	16	SENIN	6	13	20	SENIN	4	11	18
SELASA	3	10	17	SELASA	7	14	21	SELASA	5	12	19
RABU	4	11	18	RABU	1	8	15	RABU	6	13	20
KAMIS	5	12	19	KAMIS	2	9	16	KAMIS	7	14	21
JUM'AT	6	13	20	JUM'AT	3	10	17	JUM'AT	1	8	15
SABTU	7	14	21	SABTU	4	11	18	SABTU	2	9	16
1 Jan : Tahun Baru 2018 2 Jan : Awal Semester Genap				15 Feb : Tahun Baru Imlek				1 Des : Maulid Nabi Muhammad SAW 4 - 9 Des : Ujian Semester Ganjil 16 Des : Penutupan Raport Smt Ganjil 25 Des : Natal 16-30 Des 2017 : Libur Smt ganjil			
JANUARI 2018				FEBRUARI 2018				MARET 2018			
BULAN				BULAN				BULAN			
HARI				HARI				HARI			
MINGGU	7	14	21	MINGGU	4	11	18	MINGGU	4	11	18
SENIN	1	8	15	SENIN	5	12	19	SENIN	5	12	19
SELASA	2	9	16	SELASA	6	13	20	SELASA	6	13	20
RABU	3	10	17	RABU	7	14	21	RABU	7	14	21
KAMIS	4	11	18	KAMIS	1	8	15	KAMIS	1	8	15
JUM'AT	5	12	19	JUM'AT	2	9	16	JUM'AT	2	9	16
SABTU	6	13	20	SABTU	3	10	17	SABTU	3	10	17
1 April : UN Utama SLTA 14 April : Isra Miraj Nabi Muhammad SAW 16-18 April : USBN Kls IX - SLTP 23-26 : UN Utama SLTP				1 Mei : Hari Buruh 10 Mei : Kenaikan Isa Almasih 14-16 Mei : Libur Awal Puasa 17-19 Mei : Pesantren Ramadhan 29 Mei : Hari Raya Waisak 30 April-5 Mei : US SD/MI, SDB, Paket A 21 Mei-5 Juni : Ujian Semester Genap				1 Juni : Hari Lahir Pancasila 6 Juni : Pembagian Raport Smt Genap 15-18 Juni : Hari Raya Idul Fitri 9 Juni-21 Juni : Libur sebelum-sesudah Hari Raya Idul Fitri			
APRIL 2018				MEI 2018				JUNI 2018			
BULAN				BULAN				BULAN			
HARI				HARI				HARI			
MINGGU	1	8	15	MINGGU	6	13	20	MINGGU	3	10	17
SENIN	2	9	16	SENIN	7	14	21	SENIN	4	11	18
SELASA	3	10	17	SELASA	1	8	15	SELASA	5	12	19
RABU	4	11	18	RABU	2	9	16	RABU	6	13	20
KAMIS	5	12	19	KAMIS	3	10	17	KAMIS	7	14	21
JUM'AT	6	13	20	JUM'AT	4	11	18	JUM'AT	1	8	15
SABTU	7	14	21	SABTU	5	12	19	SABTU	2	9	16
JULI 2018				JULI 2018				JULI 2018			
BULAN				BULAN				BULAN			
HARI				HARI				HARI			
MINGGU	1	8	15	MINGGU	1	8	15	MINGGU	1	8	15
SENIN	2	9	16	SENIN	2	9	16	SENIN	2	9	16
SELASA	3	10	17	SELASA	3	10	17	SELASA	3	10	17
RABU	4	11	18	RABU	4	11	18	RABU	4	11	18
KAMIS	5	12	19	KAMIS	5	12	19	KAMIS	5	12	19
JUM'AT	6	13	20	JUM'AT	6	13	20	JUM'AT	6	13	20
SABTU	7	14	21	SABTU	7	14	21	SABTU	7	14	21
2-7 Juli : PPDB 2018/2019 2-14 Juli : Libur Semester Genap											

Keterangan:

- UN Utama SLTA, SLTP
- Libur Minggu / Nasional
- Libur sebelum-sesudah Hari Raya
- Libur Semester
- Ujian Semester I / II
- Pembagian Raport
- Puasa Ramadhan
- USBN SLTA
- USBN SLTP
- U S/M SD/MI, SDB
- MOS (Massa Orientasi Siswa)

Lampiran 2
Matriks Program kerja Individu



**MATRIKS PROGRAM PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2017**

F01

**Kelompok
Mahasiswa**

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 2 Godean
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jae Sumantoro, Sidoagung, Godean, Kab. Sleman, Yogyakarta

No	Program/Kegiatan PLT	Jumlah Jam per Minggu									Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
1	Penerjunan Peserta PLT	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2	Pembuatan Program PLT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Observasi	9	-	-	-	-	-	-	-	-	9
	b. Menyusun Matriks PLT	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
3	Konsultasi Kegiatan PLT	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	14
	b. Pelaksanaan	3	3	3	3	3	3	3	3	-	24
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	2	2	2	2	2	2	2	2	-	14
4	Membuat Media Power Point Bahan Ajar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	14
	b. Pelaksanaan	3	3	3	3	3	3	3	3	-	24
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	-	8
5	Membuat Hand Out Bahan Ajar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	-	14
	b. Pelaksanaan	3	3	3	3	3	3	3	3	-	24
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	-	9
6	Praktik Mengajar Terbimbing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	a. Persiapan	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18
	b. Pelaksanaan	5	12	5	5	12	12	12	12	5	80
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
7	Kegiatan Persekolahan										
	Membantu Guru Piket	10	10	10	10	10	10	10	10	4	84
	Inventaris Buku	-	13	14	-	-	-	-	-	-	27
	Upacara Bendera	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	HUT Sekolah	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
	Membantu Proses PTS / Penilaian Tengah Semester	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
	Pengawas PTS	-	-	14	7	-	-	-	-	-	21
	Pemilihan Ketua Osis	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
	Sabtu Bersih	1	1	-	1	1	1	-	1	1	7
	Jalan Sehat	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
	Membantu Pelaksanaan Adi Wiyata	-	-	-	-	-	24	-	-	-	24
8	Penyusunan Laporan PLT	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12
Jumlah Jam											378

Yogyakarta, September 2017

Mengetahui/Menyetujui

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang Membuat

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
NIP. 19600705 198602 2 001

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

Lampiran 3
Catatan Mingguan



LAPORAN MINGGUAN PLT UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2017

F02

Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA	: SMK Negeri 2 Godean	NAMA MAHASISWA	: Benediktus Raditya Christanto
ALAMAT SEKOLAH	: Jl. Jae Sumantoro, Sidoagung, Godean, Kab. Sleman, Yogyakarta	NO. MAHASISWA	: 14511241044
GURU PEMBIMBING	: Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: Fakultas Teknik / Pendidikan Teknik Boga dan Busana / Pendidikan Teknik Boga
		DOSEN PEMBIMBING	: Dr. Kokom Komariah

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 15/09/2017	Penerjunan PLT	Kualitatif: Kegiatan ini didampingi oleh DPL yang mendampingi mahasiswa mulai melaksanakan PLT dan dilanjutkan dengan observasi lingkungan sekolah Kuantitatif: DPL, Guru Pembimbing, 9 Mahasiswa, Kepala Sekolah		
		Penyusunan Matrik Individu	Kualitatif: Melakukan penyusunan matrik program untuk 2 bulan kegiatan PLT		

2	Sabtu, 16/09/2017	Sabtu Bersih	<p>Kuantitatif: Mahasiswa melibatkan Guru Pembimbing</p> <p>Kualitatif: Melaksanakan kegiatan Sabtu Bersih dimana melakukan kegiatan kebersihan kelas, dan seluruh tempat sekitar SMK N 2 Godean</p> <p>Kuantitatif: Dilaksanakan oleh seluruh warga sekolah</p>		
		Konsultasi 1 dengan Guru Pendamping	<p>Kualitatif: Berjalan lancar, terjalin kerjasama dan komunikasi yang baik dengan guru pembimbing. Memahami KD yang akan diajarkan selama proses PLT. Mengetahui format silabus dan RPP yang digunakan oleh guru pembimbing</p> <p>Kuantitatif: Terdapat 3 KD yang dibagi menjadi 8 RPP yang akan diajarkan Mahasiswa mengajar 8 kali selama PLT (4 terbimbing dan 4 mandiri)</p>	Penyusunan RPP dalam tahap awal sehingga masih banyak kesalahan	Pengarahan serta pemberian Silabus dalam rangka membantu proses pembuatan RPP
3	Senin, 18/09/2017	Upacara Bendera	<p>Kualitatif: Mengadakan upacara bendera rutin setiap hari senin</p> <p>Kuantitatif: Seluruh warga sekolah</p>		
		Ulangan Harian dan Jaga kelas X Boga 2	<p>Kualitatif: Menjaga kelas disertai Ulangan Harian X Boga 2 mata pelajaran Ilmu Gizi</p>		

			Kuantitatif: Dihadiri oleh 1 mahasiswa PLT, 32 Siswa SMK N 2 Godean kelas X Boga 2		
4	Selasa, 19/09/2017	Guru piket	Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT		
5	Rabu, 20/09/2017	Among Tamu Pertemuan Wali Murid	Kualitatif: Menjadi among tamu pertemuan wali murid kelas 11-12 Kuantitatif: dihadiri oleh wali murid kelas 11&12		
6	Jumat, 22/09/2017	Guru Piket	Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT		
7	Sabtu, 23/09/2017	Inventaris Buku	Kualitatif: Membantu mendata buku dan mencap buku Kuantitatif: 6 kardus		
8	Senin, 25/09/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kualitatif: Mengajar Ilmu gizi materi Sumber Zat Pembangun / Protein kelas X Boga 2. Kegiatan ini berlangsung selama 3 jam pelajaran. Kuantitatif: 11 Siswa dan guru pembimbing	Masih ada banyak kesalahan terutama cara menyampaikan pelajaran & Kebetulan lebih dari setengah siswa tidak ada dikelas karena ijin pemberian surat ke SMP	Pembimbingan dan pengarahan secara langsung oleh guru pembimbing
9	Selasa, 26/09/2017	Guru Piket	Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu		

		Inventaris Buku	administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: Membantu mendata buku dan mencap buku		
10	Rabu, 27/09/2017	Inventaris Buku	Kuantitatif: 2 kardus Kualitatif: Membantu mendata buku dan mencap buku		
11	Kamis, 28/09/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 2 kardus Kualitatif: Mengajarkan Ilmu Gizi dengan materi Protein / Sumber zat Pembangun selama 3 jam mata pelajaran pada kelas X Boga 3. Kuantitatif: 32 siswa	Planing waktu masih kurang baik sehingga masih terdapat sisa waktu pada proses belajar mengajar	Pemberian nasihat berupa pembuatan/planing waktu dengan buku catatan agar bisa sesuai waktunya
12	Jumat, 29/09/2017	Senam Pagi	Kualitatif: Mengikuti senam pagi dalam rangkaian acara HUT sekolah Kuantitatif: seluruh warga sekolah		
		Lomba Senam Maumere	Kualitatif: Membantu acara lomba senam yang dilaksanakan untuk setiap kelas dalam rangka merayakan HUT Sekolah Kuantitatif: seluruh kelas		
13	Sabtu, 30/09/2017	Meyiapkan Stand untuk HUT	Kualitatif: Membantu menyiapkan stand dalam perayaan HUT sekolah Kuantitatif: seluruh warga sekolah		
14	Minggu, 01/10/2017	Upacara	Kualitatif: upacara memperingati hari kesaktian pancasila Kuantitatif: seluruh warga sekolah		

15	Senin, 02/10/2017	Puncak Acara HUT	Kualitatif: membbantu menyiapkan tumpeng dan makanan untuk puncak acara HUT sekolah
16	Selasa, 03/10/2017	Pemilihan OSIS	Kualitatif: pemilihan dilakukan oleh siswa dengan cara mencoblos nama/foto calon ketua OSIS Kuantitatif: seluruh siswa
17	Rabu, 04/10/2017- Selasa, 10/10/2017	Menjadi Guru Penjaga PTS / Penilaian Tengah Semester	Kualitatif: membantu sebagai guru penjaga ujian PTS dikelas sesuai Jadwal yang ditentukan. Tugas berupa Pengambilan Blanko Soal dan Lembar Jawaban, Membagi Soal dan Lembar Jawaban, Presensi Siswa, Berita Acara, Pengumpulan Soal dan Lembar Jawaban, serta proses pengumpulan Blanko Soal dan Lembar Jawaban Siswa ke Sekretariat Ujian PTS.
18	Kamis, 12/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Kekurangan Protein kelas X Boga 3 Kuantitatif: 32 siswa
19	Jumat, 13/10/2017	Guru Piket	Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT
20	Senin, 16/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Kekurangan Protein kelas X Boga 2 dengan 3 jam matapelajaran.

21	Selasa, 17/10/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
22	Rabu, 18/10/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
23	Kamis, 19/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Vitamin Larut Lemak kelas X Boga 3 dengan 3 jam mata pelajaran.
24	Jumat, 20/10/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
25	Senin, 23/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Vitamin Larut Lemak kelas X Boga 2 dengan 3 jam mata pelajaran.
26	Selasa, 24/10/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
27	Kamis, 26/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Vitamin Larut Air kelas X Boga 3 dengan 3 jam mata pelajaran.

28	Jumat, 27/10/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
29	Sabtu, 28/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Mineral Makro kelas X Boga 4 dengan 3 jam mata pelajaran.
		Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Mineral Mikro dan Kekurangan Mineral kelas X Boga 1 dengan 3 jam mata pelajaran.
30	Senin, 30/10/2017	Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Vitamin Larut Air dan Kekurangan Vitamin kelas X Boga 2 dengan 3 jam mata pelajaran.
31	Kamis, 02/11/2017	Membantu Proses penamaan tanaman / Adiwiyata	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Melaksanakan proses pendataan nama tanaman untuk membantu proses adiwiyata SMK N 2 Godean
32	Jumat, 03/11/2017	Guru Piket	Kuantitatif: Nama tanaman disertai manfaat dan nama latin Berjumlah lebih dari 100 buah tanaman Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu

33	Sabtu, 04/11/2017	Mengajar Ilmu Gizi	administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Mineral Mikro dan Kekurangan Mineral kelas X Boga 4 dengan 3 jam mata pelajaran.
		Mengajar Ilmu Gizi	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: mengajar Ilmu Gizi tentang materi Mineral Makro kelas X Boga 1 dengan 3 jam mata pelajaran.
34	Senin, 06/11/2017	Revisi RPP	Kuantitatif: 32 siswa Kualitatif: Proses Finishing dan koreksi RPP serta Revisi
35	Selasa, 07/11/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 1 Mahasiswa PLT & 8 RPP Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
36	Jumat, 10/11/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
37	Sabtu, 11/11/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu administrasi piket
38	Selasa, 14/11/2017	Guru Piket	Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT Kualitatif: Ikut dalam salam pagi, menjadi guru piket dan membantu

			menjadi guru piket dan membantu administrasi piket Kuantitatif: 3 Mahasiswa PLT		
--	--	--	--	--	--

Yogyakarta, November 2017

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Mengetahui/Menyetujui,

Guru Pembimbing



Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP 19730814 199502 2 001

Yang Membuat



Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

Lampiran 4

Silabus

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : ILMU GIZI

Kelas /Semester : X /1

Kompetensi Inti

- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional
- KI 4 : Melaksanakan tugas** spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta **Memecahkan masalah** sesuai Dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
- Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
- Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Menganalisis zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh	3.1.1 menjelaskan pengertian zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.2 mengidentifikasi	Teliti Peduli lingkungan	1. Pengertian zat gizi sumber zat energi 2. Komponen penyusun zat gizi sumber zat energi 1. Jenis-jenis zat gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam • Menyanyikan lagu wajib nasional • Menyiapkan kelas • Presensi • Apersepsi • Menyampaikan tujuan pembelajaran • Menyampaikan garis besar materi 	Observasi pengamatan terhadap sikap saat presentasi Portofolio Laporan tertulis Tes	12 jam	<ul style="list-style-type: none"> • gambar/ video/ tentang zat gizi sumber zat energi dan kasus kekurangan energi

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	si jenis-jenis dan fungsi zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.3 mengidentifikasi bahan makanan sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.4 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh		sumber zat energi 2. Fungsi zat gizi sumber zat energi 1. Bahan makanan sumber zat energi 1. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat energi 2. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi 1. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat energi 2. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat energi	pembelajaran • Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian Mengamati Stimulus • Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat energi dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat energi • Peserta didik melakukan pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat energi Menanyakan Identifikasi masalah • Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu atau kelompok • Guru memfasilitasi peserta didik dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik • Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji Mengumpulkan Informasi	• Tes tertulis		• Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 • Internet

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	3.1.5 menganalisis kasus zat gizi sumber zat energi yang dibutuhkan tubuh			<p>Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh • Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menggali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Mengasosiasi</p> <p>Pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. • Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan hasil jawaban dari pertanyaan dengan buku sumber • Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi</p>			
4.1 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat energi	<p>4.1.1 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat energi</p> <p>4.1.2 Melakukan identifikasi jenis-jenis dan fungsi gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh</p>						

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>4.1.3 Memilih bahan makanan sumber zat energi yang diperlukan tubuh selain beras</p> <p>4.1.4 Menunjukkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh</p> <p>4.1.5 menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat energi</p>			<p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat energi dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh. • Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. • Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. • Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan. • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani			
3.2 Menganalisis zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh	3.2.1 menjelaskan pengertian zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 3.2.2 mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh	Teliti Peduli lingkungan	1. Pengertian zat gizi sumber zat pembangun 2. Komponen penyusun zat gizi sumber zat pembangun 1. Jenis-jenis zat gizi sumber zat pembangun 2. Fungsi zat gizi sumber zat pembangun 3. Bahan makanan sumber zat gizi pembangun	<ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam • Menyanyikan lagu wajib nasional • Menyiapkan kelas • Presensi • Apersepsi • Menyampaikan tujuan pembelajaran • Menyampaikan garis besar materi pembelajaran • Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian <p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat pembangun dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat pembangun • Peserta didik melakukan 	Observasi pengamatan terhadap sikap saat presentasi Portofolio Laporan tertulis Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tes lisan 	6 jam	<ul style="list-style-type: none"> • gambar/ video sumber zat pembangun • Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 • e-dukasi.net • Bahan makanans

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	3.2.3 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 3.2.4 menganalisis kasus zat gizi sumber zat pembangun yang dibutuhkan tubuh		1. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun 2. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun 1. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun 2. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat pembangun	pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun Menanyakan Identifikasi masalah • Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu atau kelompok • Guru memfasilitasi peserta didik dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik • Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data • Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh • Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menggali informasi			ebenarnya/
4.2 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat pembangun	4.2.1 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat pembangun						

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>4.2.2 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh</p> <p>4.2.3 Menunjukkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh</p>			<p>dan menyelesaikan tugas</p> <p>Mengasosiasi Pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. • Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan hasil jawaban dari pertanyaan dengan buku sumber • Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat pembangun dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh. • Peserta didik lain mengamati dan 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	4.2.4 menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat pembangun			<p>memberikan tanggapan atas presentasi tersebut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. • Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan. • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani 			
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang	3.3.1 menjelaskan pengertian zat gizi sumber zat	Teliti Peduli	1. Pengertian zat gizi sumber zat pengatur 2. Komponen	<ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam • Menyanyikan lagu wajib nasional 	Observasi pengamatan terhadap sikap saat	12 jam	<ul style="list-style-type: none"> • gambar/ video sumber zat zat

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
diperlukan tubuh	<p>pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>3.3.2 mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>3.3.3 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p>	lingkungan	<p>penyusun zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>1. Jenis-jenis zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>2. Fungsi zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>3. Bahan makanan sumber zat gizi pengatur</p> <p>1. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>2. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>1. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>2. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat pengatur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan kelas Presensi Apersepsi Menyampaikan tujuan pembelajaran Menyampaikan garis besar materi pembelajaran Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian <p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat pengatur dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat pengatur Peserta didik melakukan pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat pengatur <p>Menanyakan Identifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu atau kelompok 	<p>presentasi</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis 		<p>gizi sumber zat pembangun:</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 Bahan makanans ebanarnya/

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	3.3.4 menganalisis kasus zat gizi sumber zat pengatur yang dibutuhkan tubuh						
4.3 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat pengatur	<p>4.3.1 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>4.3.2 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>4.3.3 Menunjukkan</p>			<ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitasi peserta didik dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji <p>Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menggali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Mengasosiasi</p>			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>n cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>4.3.4 menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat pengatur</p>			<p>Pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. • Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan hasil jawaban dari pertanyaan dengan buku sumber • Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat pengatur dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh. • Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<ul style="list-style-type: none"> • Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. • Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan. • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani 			
3.4 Menerapkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan	3.4.1 Mendeskripsikan DKBM dan DBMP 3.4.2 Mengidentifikasi bagian dari DKBM dan		1. Pengertian DKBM dan DBMP 2. Fungsi DKBM dan DBMP 3. Kelebihan atau kekurangan DKBM dan DBMP	Mengamati stimulasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimak tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar 	Observasi Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	18 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)	3.4.3 DBMP Menerapkan cara menghitung kandungan zat gizi bahan makanan dengan menggunakan DKBM atau DBMP		4. Bagian dari DKBM dan DBMP 5. Cara menghitung kandungan zat gizi bahan makanan menggunakan DKBM atau DBMP	Bahan Makanan Penukar (DBMP) Menanyakan Identifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyusun pertanyaan yang terkait dengan DKBM dan DBMP, • Peserta didik menyusun pertanyaan tentang cara menggunakan daftar/tabel DKBM dan DBMP untuk menghitung kandungan zat gizi bahan makanan Mengumpulkan Data Pengumpulan data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang DKBM dan DBMP • Peserta didik berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang bagaimana cara menggunakan DKBM dan DBMP untuk menghitung kandungan zat gizi bahan makanan Mengasosiasi Pengolahan data	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 <ul style="list-style-type: none"> • DKBM dan DBMP
4.1 Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP) untuk perhitungan zat gizi makanan harian	4.1.1 Menjelaskan kembali pengertian DKBM dan DBMP 4.1.2 Melakukan identifikasi bagian dari DKBM dan DBMP 4.1.3 Menghitung kandungan zat gizi bahan makanan dengan menggunakan DKBM dan DBMP	<ul style="list-style-type: none"> • Teliti 					

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi tentang DKBM dan DBMP • Disajikan beberapa jenis bahan makanan, peserta didik menghitung kandungan zat gizi bahan makanan tersebut dengan menggunakan DKBM dan DBMP <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan data hasil diskusi dengan sumber belajar • Peserta didik saling mencocokkan hasil perhitungan kandungan zat gizi bahan makanan <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok. • Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. • Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. • Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan. • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani			

Keterangan :

Jumlah minggu efektif smt 1 = 21 minggu (perhitungan minggu diambil hari Sabtu)

Dengan rincian =

Semester 1:	Pembelajaran Teori: 16 minggu (48 jam)
	Ulangan harian : 2 minggu (6 jam)
	UTS : 1 minggu (3 jam)
	UAS : 1 minggu (3 jam)
	Remidi : <u>1 minggu (3 jam)</u>
	• 21 minggu (63 jam)

Godean, 17 Juli 2017

Mengetahui,
Tim Pengembang Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Imania Prihmadhoni, S.Pd
Penata / Ilc

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd.
Pembina, IV/a

NIP19790728 200801 2 011

NIP 19730814 199502 2 001

Mengesahkan
Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
Pembina, IV/a
NIP 19600705 198602 2 001

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : ILMU GIZI

Kelas /Semester : X /2

Kompetensi Inti

- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah** sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
- Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
- Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5 Menerapkan menu seimbang untuk bayi dan balita	• Pola makan bayi dan balita	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk bayi dan balita Evaluasi menu 	Mengamati Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan r bayi dan balita serta menu seimbang untuk bayi dan balita Menanya	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan		<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.6 Menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita	Persyaratan menu seimbang untuk bayi dan balita					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	Menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita	seimbang untuk bayi dan balita	<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang bayi dan balita, kriteria menu seimbang bayi dan balita, bahan makanan menu seimbang bayi dan balita, siklus menu seimbang bayi dan balita, pola makan bayi dan balita dan merancang menu seimbang bayi dan balita <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang bayi dan balita Latihan menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita Praktik mengolah menu seimbang untuk bayi dan balita Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang bayi dan balita setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang bayi 	<p>persentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			dan balita • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik • Mempresentasikan laporan kelompok			
3.6 Menerapkan menu seimbang untuk remaja	•	• Penyusunan menu seimbang untuk remaja • Evaluasi menu seimbang untuk remaja	Mengamati • Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan remaja serta menu seimbang untuk remaja Menanya Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang remaja, kriteria menu seimbang remaja, bahan makanan menu seimbang remaja, siklus menu seimbang remaja, pola makan remaja dan merancang menu seimbang remaja	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	2 Minggu	• gambar / video • Referensi yang terkait • e-dukasi.net
4.7 Menyusun menu seimbang untuk remaja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang remaja Latihan menyusun menu seimbang untuk remaja Parktik mengolah menu seimbang untuk remaja Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang remaja setelah diolah Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang remaja Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik Mempresentasikan laporan kelompok 	Jurnal catatan selama kegiatan pembelajaran Tes Kinerja Mengolah menu seimbang		
3.7 Menerapkan menu seimbang untuk dewasa	•	• Penyusunan menu	Mengamati	Observasi	2 Minggu	• gambar /

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.8 Menyusun menu seimbang untuk dewasa		seimbang untuk dewasa • Evaluasi menu seimbang untuk dewasa	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang menu seimbang dewasa <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang dewasa, kriteria menu seimbang dewasa, bahan makanan menu seimbang dewasa, siklus menu seimbang dewasa, pola makan dewasa dan merancang menu seimbang dewasa <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang dewasa Latihan menyusun menu seimbang untuk dewasa Parktik mengolah menu seimbang untuk dewasa Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang dewasa setelah diolah <p>Mengasosiasi</p>	Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi <p>Portofoli</p> <p>• Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu</p>		video • Referensi yang terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang dewasa Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik Mempresentasikan laporan kelompok 	seimbang		
3.8 Menerapkan menu seimbang untuk manula	•	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk manula Evaluasi menu seimbang untuk manula 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan manula serta menu seimbang untuk manula Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang manula, kriteria menu seimbang manula, bahan makanan menu seimbang manula, siklus 	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi Portofolio Laporan tertulis kelompok	2 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.9 Menyusun menu seimbang untuk manula						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>menu seimbang manula , pola makan manula dan merancang menu seimbang manula</p> <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang manula • Latihan menyusun menu seimbang untuk manula • Parktik mengolah menu seimbang untuk manula • Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang manula setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang manula • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang <p>Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan kelompok 			
3.9 Menerapkan menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui	•	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui Evaluasi menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan manula serta menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang wanita hamil dan menyusui, kriteria menu seimbang wanita hamil dan menyusui, bahan makanan menu seimbang wanita hamil dan menyusui, siklus menu seimbang wanita hamil dan menyusui pola makan wanita hamil dan menyusui dan merancang menu seimbang wanita hamil dan menyusui <p>Mengumpulkan data</p>	<p>Observasi</p> <p>Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p>	4 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.10 Menyusun menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang wanita hamil dan menyusui • Latihan menyusun menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui • Parktik mengolah menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui • Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang wanita hamil dan menyusui setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang wanita hamil dan menyusui • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang <p>Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan kelompok 			

Keterangan :

Jumlah minggu efektif smt 2 = 20 minggu (perhitungan minggu diambil hari Sabtu)

Dengan rincian =

Semester 2:	Pembelajaran Teori: 14 minggu (48 jam)
	Ulangan harian : 2 minggu (6 jam)
	UTS : 1 minggu (3 jam)
	UKK : 1 minggu (3 jam)
	USK : 1 minggu (3 jam)
	Remidi : <u>1 minggu (3 jam)</u>
	: 20 minggu (63 jam)

Godean, 17 Juli 2017

Mengetahui,
Tim Pengembang Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Imania Prihmadhoni, S.Pd
Penata / Ilc
NIP19790728 200801 2 011

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd.
Pembina, IV/a
NIP 19730814 199502 2 001

Mengesahkan
Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
Pembina, IV/a
NIP 19600705 198602 2 001

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
Mata Pelajaran : ILMU GIZI
Kelas /Semester : X /1
Kompetensi Inti

KI 3 : **Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni,

budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional

KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5 Menganalisis zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh	3.1.6 menjelaskan pengertian zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.7 mengidentifikasi jenis-jenis dan fungsi zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh	Teliti Peduli lingkungan	3. Pengertian zat gizi sumber zat energi 4. Komponen penyusun zat gizi sumber zat energi 3. Jenis-jenis zat gizi sumber zat energi 4. Fungsi zat gizi sumber zat energi 2. Bahan makanan sumber zat energi	<ul style="list-style-type: none"> Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam Menyanyikan lagu wajib nasional Menyiapkan kelas Presensi Apersepsi Menyampaikan tujuan pembelajaran Menyampaikan garis besar materi pembelajaran Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian <p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat energi dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat energi 	<p>Observasi pengamatan terhadap sikap saat presentasi</p> <p>Portofolio Laporan tertulis</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes lisan 	12 jam	<ul style="list-style-type: none"> gambar/ video/ tentang zat gizi sumber zat energi dan kasus kekurangan energi Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	3.1.8 mengidentifikasi bahan makanan sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.9 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh 3.1.10 menganalisis kasus zat gizi sumber zat energi yang dibutuhkan		3. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat energi 4. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi 3. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat energi 4. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat energi	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat energi <p>Menanyakan <i>Identifikasi masalah</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu atau kelompok • Guru memfasilitasi peserta didik dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik • Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji <p>Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh • Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta 			, 2013 • Internet

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	tubuh			<p>didik dalam menggali informasi dan menyelesaikan tugas</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. • Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan hasil jawaban dari pertanyaan dengan buku sumber • Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat energi dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh. 			
4.4 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat energi	<p>4.1.6 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat energi</p> <p>4.1.7 Melakukan identifikasi jenis-jenis dan fungsi gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh</p> <p>4.1.8 Memilih bahan makanan sumber zat energi yang diperlukan</p>						

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>tubuh selain beras</p> <p>4.1.9 Menunjukkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat energi yang diperlukan tubuh</p> <p>4.1.10 menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat energi</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. • Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. • Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan. • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajaran 			
3.6 Menganalisis zat gizi sumber zat	3.6.1 menjelaskan pengertian zat	Teliti	3. Pengertian zat gizi sumber zat	<ul style="list-style-type: none"> • Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam 	Observasi pengamatan	6 jam	<ul style="list-style-type: none"> • gambar/ video

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembangun yang diperlukan tubuh	gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 3.6.2 mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 3.6.3 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan	Peduli lingkungan	pembangun 4. Komponen penyusun zat gizi sumber zat pembangun 4. Jenis-jenis zat gizi sumber zat pembangun 5. Fungsi zat gizi sumber zat pembangun 6. Bahan makanan sumber zat gizi pembangun 3. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun 4. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat	<ul style="list-style-type: none"> Menyanyikan lagu wajib nasional Menyiapkan kelas Presensi Apersepsi Menyampaikan tujuan pembelajaran Menyampaikan garis besar materi pembelajaran Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian Mengamati Stimulus <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat pembangun dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat pembangun Peserta didik melakukan pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun Menanyakan Identifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu atau kelompok Guru memfasilitasi peserta didik 	terhadap sikap saat presentasi Portofolio Laporan tertulis Tes <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis 		sumber zat pembangun <ul style="list-style-type: none"> Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 e-dukasi.net Bahan makanans ebanarnya/

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	tubuh 3.6.4 menganalisis kasus zat gizi sumber zat pembangun yang dibutuhkan tubuh		pembangun 3. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun 4. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat pembangun	dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh • Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menggali informasi dan menyelesaikan tugas Mengasosiasi Pengolahan data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. • Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan Pembuktian <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membandingkan hasil jawaban dari pertanyaan 			
4.5 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat pembangun	4.5.1 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat pembangun 4.5.2 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pembangun yang						

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>diperlukan tubuh</p> <p>4.5.3 Menunjukkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh</p> <p>4.5.4 menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat pembangun</p>			<p>dengan buku sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat pembangun dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh. Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam melakukan presentasi dan 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<p>membuat kesimpulan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	<p>3.7.1 menjelaskan pengertian zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>3.7.2 mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>3.7.3 menerapkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan</p>	<p>Teliti</p> <p>Peduli lingkungan</p>	<p>3. Pengertian zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>4. Komponen penyusun zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>4. Jenis-jenis zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>5. Fungsi zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>6. Bahan makanan sumber zat gizi pengatur</p> <p>3. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>4. Cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>3. Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pengatur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Membuka pelajaran dengan berdoa dan salam Menyanyikan lagu wajib nasional Menyiapkan kelas Presensi Apersepsi Menyampaikan tujuan pembelajaran Menyampaikan garis besar materi pembelajaran Menyampaikan skenario pembelajaran dan penilaian <p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membaca buku tentang zat gizi sumber zat pengatur dan akibat kekurangan zat gizi sumber zat pengatur Peserta didik melakukan pengamatan beberapa tayangan gambar/ video/ kasus kekurangan zat gizi sumber zat pengatur <p>Menanyakan Identifikasi masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyusun pertanyaan-pertanyaan berdasarkan hasil membaca yang dapat dilakukan secara individu 	<p>Observasi pengamatan terhadap sikap saat presentasi</p> <p>Portofolio Laporan tertulis</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis 	12 jam	<ul style="list-style-type: none"> gambar/ video sumber zat zat gizi sumber zat pembangun: Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 Bahan makanans ebanarnya/

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	tubuh 3.7.4 menganalisis kasus zat gizi sumber zat pengatur yang dibutuhkan tubuh		4. Kasus kelebihan zat gizi sumber zat pengatur	atau kelompok			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6 Menampilkan hasil evaluasi kasus zat gizi penghasil sumber zat pengatur	<p>4.6.1 Menjelaskan kembali pengertian zat gizi sumber zat pengatur</p> <p>4.6.2 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh</p> <p>4.6.3 Menunjukkan cara menghitung kebutuhan zat gizi sumber zat pengatur yang</p>			<ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitasi peserta didik dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang disusun peserta didik Peserta didik bersama guru menyimpulkan masalah yang akan dikaji <p>Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik berdiskusi dengan teman sebangkunya untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh Guru mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menggali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Mengasosiasi Pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok merumuskan hasil identifikasi. Peserta didik menyusun laporan analisis permasalahan <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membandingkan 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	4.6.4 diperlukan tubuh menampilkan hasil evaluasi tentang kasus zat gizi sumber zat pengatur			<p>hasil jawaban dari pertanyaan dengan buku sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitas dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik dalam menngali informasi dan menyelesaikan tugas <p>Komunikasi Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan tentang zat gizi sumber zat pengatur dan evaluasi kasus zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh. Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<p>dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani 			
3.8 Menerapkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan	3.8.1 Mendeskripsikan DKBM dan DBMP 3.8.2 Mengidentifikasi n bagian dari DKBM dan		6. Pengertian DKBM dan DBMP 7. Fungsi DKBM dan DBMP 8. Kelebihan atau kekurangan DKBM dan DBMP	Mengamati stimulasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyimak tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar 	Observasi Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	18 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Buku Ilmu Gizi 1 Untuk SMK/MAK Kelas X

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)	3.8.3 DBMP Menerapkan cara menghitung kandungan zat gizi bahan makanan dengan menggunakan DKBM atau DBMP		9. Bagian dari DKBM dan DBMP 10. Cara menghitung kandungan zat gizi bahan makanan menggunakan DKBM atau DBMP	Bahan Makanan Penukar (DBMP) Menanyakan Identifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menyusun pertanyaan yang terkait dengan DKBM dan DBMP, • Peserta didik menyusun pertanyaan tentang cara menggunakan daftar/tabel DKBM dan DBMP untuk menghitung kandungan zat gizi bahan makanan Mengumpulkan Data Pengumpulan data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang DKBM dan DBMP • Peserta didik berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang bagaimana cara menggunakan DKBM dan DBMP untuk menghitung kandungan zat gizi bahan makanan Mengasosiasi Pengolahan data <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi tentang DKBM dan DBMP 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		Semester 1, Tantri Miharti, S.Pd, Kemdikbud, 2013 <ul style="list-style-type: none"> • DKBM dan DBMP
4.2 Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP) untuk perhitungan zat gizi makanan harian	4.2.1 Menjelaskan kembali pengertian DKBM dan DBMP 4.2.2 Melakukan identifikasi bagian dari DKBM dan DBMP 4.2.3 Menghitung kandungan zat gizi bahan makanan dengan menggunakan DKBM dan DBMP	<ul style="list-style-type: none"> • Teliti 					

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<ul style="list-style-type: none"> Disajikan beberapa jenis bahan makanan, peserta didik menghitung kandungan zat gizi bahan makanan tersebut dengan menggunakan DKBM dan DBMP <p>Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membandingkan data hasil diskusi dengan sumber belajar Peserta didik saling mencocokkan hasil perhitungan kandungan zat gizi bahan makanan <p>Menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok menyaji /mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok. Peserta didik lain mengamati dan memberikan tanggapan atas presentasi tersebut. Kelompok penyaji menyimpulkan tanggapan-tanggapan tersebut kemudian merumuskannya untuk melengkapi dan memperbaiki laporan yang telah dibuat. Guru memfasilitasi dengan mendampingi, mengarahkan dan membantu kesulitan peserta didik 			

Kompetensi Dasar	IPK	Nilai PPKB dan EK	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				<p>dalam melakukan presentasi dan membuat kesimpulan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan yang telah direvisi dikumpulkan kepada guru • Guru memberikan penguatan dengan menayangkan materi dan penjelasan yang diperlukan • Guru dan peserta didik melakukan refleksi atas nilai-nilai sikap / karakter yang diperoleh selama kegiatan pembelajarani 			

Keterangan :

Jumlah minggu efektif smt 1 = 21 minggu (perhitungan minggu diambil hari Sabtu)

Dengan rincian =

Semester 1:	Pembelajaran Teori: 16 minggu (48 jam)
	Ulangan harian : 2 minggu (6 jam)
	UTS : 1 minggu (3 jam)
	UAS : 1 minggu (3 jam)
	Remidi : <u>1 minggu (3 jam)</u>
	• 21 minggu (63 jam)

Godean, 17 Juli 2017

Mengetahui,
Tim Pengembang Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Imania Prihmadhoni, S.Pd
Penata / IIIc
NIP19790728 200801 2 011

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd.
Pembina, IV/a
NIP 19730814 199502 2 001

Mengesahkan
Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
Pembina, IV/a
NIP 19600705 198602 2 001

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : ILMU GIZI

Kelas /Semester : X /2

Kompetensi Inti

- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah** sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
- Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
- Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.10 Menerapkan menu seimbang untuk bayi dan balita	• Pola makan bayi dan balita	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk bayi dan balita Evaluasi menu 	Mengamati Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan r bayi dan balita serta menu seimbang untuk bayi dan balita Menanya	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan		<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.11 Menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita	Persyaratan menu seimbang untuk bayi dan balita					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	Menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita	seimbang untuk bayi dan balita	<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang bayi dan balita, kriteria menu seimbang bayi dan balita, bahan makanan menu seimbang bayi dan balita, siklus menu seimbang bayi dan balita, pola makan bayi dan balita dan merancang menu seimbang bayi dan balita <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang bayi dan balita Latihan menyusun menu seimbang untuk bayi dan balita Praktik mengolah menu seimbang untuk bayi dan balita Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang bayi dan balita setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang bayi 	<p>persentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			dan balita • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik • Mempresentasikan laporan kelompok			
3.11 Menerapkan menu seimbang untuk remaja	•	• Penyusunan menu seimbang untuk remaja • Evaluasi menu seimbang untuk remaja	Mengamati • Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan remaja serta menu seimbang untuk remaja Menanya Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang remaja, kriteria menu seimbang remaja, bahan makanan menu seimbang remaja, siklus menu seimbang remaja, pola makan remaja dan merancang menu seimbang remaja	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	2 Minggu	• gambar / video • Referensi yang terkait • e-dukasi.net
4.12 Menyusun menu seimbang untuk remaja						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang remaja Latihan menyusun menu seimbang untuk remaja Parktik mengolah menu seimbang untuk remaja Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang remaja setelah diolah Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang remaja Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik Mempresentasikan laporan kelompok 	Jurnal catatan selama kegiatan pembelajaran Tes Kinerja Mengolah menu seimbang		
3.12 Menerapkan menu seimbang untuk dewasa	•	• Penyusunan menu	Mengamati	Observasi	2 Minggu	• gambar /

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.13 Menyusun menu seimbang untuk dewasa		seimbang untuk dewasa • Evaluasi menu seimbang untuk dewasa	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang menu seimbang dewasa <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang dewasa, kriteria menu seimbang dewasa, bahan makanan menu seimbang dewasa, siklus menu seimbang dewasa, pola makan dewasa dan merancang menu seimbang dewasa <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang dewasa Latihan menyusun menu seimbang untuk dewasa Parktik mengolah menu seimbang untuk dewasa Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang dewasa setelah diolah <p>Mengasosiasi</p>	Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi Portofoli • Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal catatan selama kegiatan pembelajaran Tes Kinerja Mengolah menu		video • Referensi yang terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang dewasa Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik Mempresentasikan laporan kelompok 	seimbang		
3.13 Menerapkan menu seimbang untuk manula	•	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk manula Evaluasi menu seimbang untuk manula 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan manula serta menu seimbang untuk manula Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang manula, kriteria menu seimbang manula, bahan makanan menu seimbang manula, siklus 	Observasi Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi Portofolio Laporan tertulis kelompok	2 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.14 Menyusun menu seimbang untuk manula						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>menu seimbang manula , pola makan manula dan merancang menu seimbang manula</p> <p>Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang manula • Latihan menyusun menu seimbang untuk manula • Parktik mengolah menu seimbang untuk manula • Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang manula setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang manula • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang <p>Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan kelompok 			
3.14 Menerapkan menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui	•	<ul style="list-style-type: none"> Penyusunan menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui Evaluasi menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video atau membaca buku tentang pertumbuhan manula serta menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang: fungsi menu seimbang wanita hamil dan menyusui, kriteria menu seimbang wanita hamil dan menyusui, bahan makanan menu seimbang wanita hamil dan menyusui, siklus menu seimbang wanita hamil dan menyusui pola makan wanita hamil dan menyusui dan merancang menu seimbang wanita hamil dan menyusui <p>Mengumpulkan data</p>	<p>Observasi</p> <p>Lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>catatan selama kegiatan pembelajaran</p>	4 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> gambar / video Referensi yang terkait e-dukasi.net
4.15 Menyusun menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan menu seimbang wanita hamil dan menyusui • Latihan menyusun menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui • Parktik mengolah menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui • Latihan mengevaluasi rancangan menu seimbang wanita hamil dan menyusui setelah diolah <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang menu seimbang wanita hamil dan menyusui • Menyimpulkan data hasil diskusi, rancangan menu, praktik dan evaluasi menu seimbang <p>Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok dan praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mengolah menu seimbang</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan kelompok 			

Keterangan :

Jumlah minggu efektif smt 2 = 20 minggu (perhitungan minggu diambil hari Sabtu)

Dengan rincian =

Semester 2:	Pembelajaran Teori: 14 minggu (48 jam)
	Ulangan harian : 2 minggu (6 jam)
	UTS : 1 minggu (3 jam)
	UKK : 1 minggu (3 jam)
	USK : 1 minggu (3 jam)
	Remidi : <u>1 minggu (3 jam)</u>
	: 20 minggu (63 jam)

Mengetahui,
Tim Pengembang Kurikulum

Imania Prihmadhoni, S.Pd
Penata / Ilc
NIP19790728 200801 2 011

Godean, 17 Juli 2017

Guru Mata Pelajaran

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd.
Pembina, IV/a
NIP 19730814 199502 2 001

Mengesahkan

Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
Pembina, IV/a
NIP 19600705 198602 2 001

Lampiran 5
RPP

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

A. Kompetensi Inti (KI)

3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.2 Menganalisis zat gizi sumber pembangun yang diperlukan tubuh
- 4.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.2.1 Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pembangun
- IPK pada KD KI 4
 - 4.2.1 Mengidentifikasi zat gizi sumber zat pembangun

D. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.2.1
Setelah menggali informasi dari beberapa sumber, peserta didik akan dapat :
 1. Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pembangun dengan tepat
 2. Mengidentifikasi fungsi zat gizi sumber pembangun dengan baik
- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.2.1

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Mengkomunikasikan kembali tentang pengertian zat gizi sumber pembangun secara tepat
- 2.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian zat gizi sumber pembangun
2. Jenis dan fungsi zat gizi sumber pembangun

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : Discovery Learning
3. Metode : Studi literatur, Tanya jawab, diskusi kelompok

G. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi. 	15 Menit
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang bahan sumber protein Peserta didik menyimak penjelasan tentang zat gizi sumber pembangun 	100 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk 	

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan fungsi dan sumber zat gizi sumber pembangun	
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang fungsi dari zat gizi sumber pembangun yang bermanfaat bagi tubuh. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Setelah mengumpulkan informasi, siswa mencatat hasilnya. 	
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok 	
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok 	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam 	20 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

❖ Penilaian Ranah Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.2 Menganalisis zat gizi sumber pembangun yang diperlukan tubuh	3.2.1 Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pembangun	3.2.1.1 Siswa dapat mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pembangun 3.2.2.1 Siswa dapat mendeskripsikan fungsi	Tes Lisan (essay)	1. Jelaskan pengertian zat gizi sumber pembangun! 2. Apa saja jenis yang termasuk zat gizi sumber

		zat gizi sumber pembangun		pembangun! 3. Sebutkan fungsi dari Protein dalam kebutuhan sehari-hari!
--	--	---------------------------------	--	--

Contoh Pengolahan Nilai			
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1	
1.	1	30	
2.	2	30	
3.	3	40	
Jumlah Nilai		100	

Lembar Penilaian Sikap

Kelas:

Mata Pelajaran:

No	Nama Peserta Didik	Sikap yang Dinilai	Nilai
1		Tanggung Jawab	
2			
3			
Dst			

Rubik Penilaian Sikap

No	Sikap	Aspek Yang Dinilai	Kriteria	Nilai
1	Tanggung jawab	1) Melaksanakan pembagian tugas	- Jika 2-3 indikator terpenuhi	100-75 \geq
		2) Bersikap disiplin dan tertib selama kegiatan pembelajaran	- Jika 1 indikator terpenuhi	74-50
		3) Menaati tata tertib	- Jika tidak dapat	49-0

		selama di kelas	memenuhi indikator	
--	--	-----------------	--------------------	--

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

1. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.
2. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.
3. Bahan : zat gizi sumber pembangun
4. Sumber Belajar :
 - a. Buku Ilmu Gizi SMK kelas X
 - b. Internet.

Mengetahui
Kepala SMK N 2 Godean

Yogyakarta, 24 April
2017
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
NIP. 19600705 198602 2 001

Siti Yasiratul Ujriah,
S.Pd
NIP.19730814 199502 2
001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun
Pembelajaran : 2017 / 2018
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

A. Kompetensi Inti (KI)

5. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
6. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.2 Menganalisis zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh
- 4.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pembangun yang diperlukan tubuh

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
3.2.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi sumber zat pembangun
- IPK pada KD KI 4
4.2.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pembangun

D. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.2
Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :

1. Menyebutkan kasus-kasus yang ada berkaitan dengan zat gizi sumber pembangun secara tepat
2. Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber pembangun secara baik dan benar

➤ Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.2

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan zat gizi sumber pembangun dengan tepat
2. Mengkomunikasikan kembali hasil identifikasi kasus dan kekurangan zat gizi sumber pembangun dengan benar

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

3. Contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pembangun
4. Cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan dan kelebihan zat gizi sumber pembangun

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

4. Pendekatan : Saintifik
5. Model : Discovery Learning
6. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok

G. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi. 	15 Menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati Stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik disajikan berbagai macam contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pembangun dari berbagai macam media (Foto, Video, 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	contoh kasus).	
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan dengan kasus kekurangan zat gizi sumber pembangun. 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang identifikasi kasus & menemukan cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan zat gizi sumber zat pembangun. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam secarik kertas. 	30 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi didepan. 	10 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran dengan cara memberikan tes tertulis. 	25 menit
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi tugas tertulis mengenai Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
1.	Pengetahuan	3.2 Menganalisis zat gizi sumber zat pembangun yang	1. Tes Tertulis 2. Penugasan	1. Soal tes tertulis 2. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas

		diperlukan tubuh		
2.	Keterampilan	4.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pembangun yang diperlukan tubuh	1. Unjuk Kerja	1. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		1. Observasi	1. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

a. Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.2 Menganalisis zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh	3.2.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi sumber zat pembangun	3.2.2.1 Siswa dapat mengidentifikasi kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi sumber pembangun	Tes Tertulis	<p>4. Sebutkan 2 macam contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pembangun!</p> <p>5. Bagaimana cara penanggulangan yang terjadi pada kasus KKP (Kurang Kalori Protein) di balita?</p> <p>6. Apakah yang terjadi pada seseorang bila mengalami kwashiorkor?</p> <p>7. Sebagai seorang siswa, bagaimana cara mengatasi permasalahan dalam pemenuhan zat gizi sumber pembangun?</p>

b. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Cara-cara memecahkan kasus Kekurangan zat gizi sumber pembangun

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
a. Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pembangun yang diperlukan tubuh	i. Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat penghasil pembangun ii. Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi penghasil pembangun

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

1. Tes Tertulis

Contoh Pengolahan Nilai			
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1	Kunci Jawaban
Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pembangun	1. Sebutkan 2 macam contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pembangun!	25	Kwashiorkor serta Marasmus
	2. Bagaimana cara penanggulangan masalah yang terjadi pada kasus KKP (Kurang Kalori Protein) di balita?	25	Penjaringan dan penanganan
	3. Apakah yang terjadi pada seseorang bila mengalami kwashiorkor?	25	Anak kelihatan kurus, Muka berkerut, kulit berlipat, anak pasif, dsb
	4. Sebagai seorang siswa, bagaimana cara mengatasi permasalahan dalam pemenuhan zat gizi sumber pembangun?	25	Mengkonsumsi protein hewani, konsumsi makanan yang bergizi dsb.
Jumlah Nilai		100	

2. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan

KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					
3.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

5. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.
6. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.
7. Bahan : zat gizi sumber pembangun
8. Sumber Belajar :
 - c. Buku Ilmu Gizi
 - d. Internet.

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Yogyakarta, Oktober
2017

Mahasiswa PLT

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

A. Kompetensi Inti (KI)

7. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
8. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)

D. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3

Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan jenis-jenis Vitamin Larut Lemak yang ada dengan tepat
2. Mengidentifikasi fungsi Vitamin Larut Lemak dengan baik

➤ Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Mengkomunikasikan kembali tentang pengertian Vitamin Larut Lemak secara tepat
2. Dapat menjelaskan fungsi dari Vitamin Larut Lemak serta jenis-jenisnya dengan tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

5. Pengertian dari Vitamin Larut Lemak
6. Jenis fungsi, serta sumber-sumber dari masing-masing Vitamin Larut Lemak

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

7. Pendekatan : Saintifik
8. Model : Discovery Learning
9. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok, Ekspositori

G. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). • Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). • Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. • Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi. 	15 Menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati <i>Stimulus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang bahan sumber Vitamin Larut Lemak 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyimak penjelasan tentang Vitamin Larut Lemak 	
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari Vitamin Larut Lemak 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang jenis & fungsi yang dimiliki dari Vitamin Larut Lemak. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam secarik kertas. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi didepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan Materi penguatan mengenai jenis-jenis serta Fungsi dari Vitamin Larut Lemak. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberi tugas tertulis mengenai Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

2. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
1.	Pengetahuan	3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan	3. Tes Tertulis 4. Penugasan	3. Soal tes tertulis 4. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas

		tubuh		
2.	Keterampilan	8.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	2. Unjuk Kerja	2. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		2. Observasi	2. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pengatur, Vitamin Larut Lemak	3.3.1.1 Siswa dapat mendeskripsikan Vitamin Larut Lemak dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat menjelaskan berbagai macam jenis serta fungsi dari masing-masing Vitamin Larut Lemak dengan benar	Tes Tertulis	8. Sebutkan macam-macam Vitamin yang dapat larut dalam Lemak! 9. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Vitamin K (minimal 3)? 10. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Vitamin Larut Lemak E, serta Vitamin Larut Lemak D? 11. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Vitamin Larut Lemak yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan!

				Minimal kegiatan	3
--	--	--	--	------------------	---

c. Tes Tertulis

d. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Jenis-jenis Vitamin Larut Lemak yang dibutuhkan oleh tubuh
- Fungsi dari masing-masing jenis Vitamin Larut Lemak

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	<p>4.3.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur</p> <p>4.3.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

3. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pengatur, Vitamin Larut Lemak	1. Sebutkan macam-macam Vitamin yang dapat larut dalam Lemak!	25
	5. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Vitamin Larut Lemak K (minimal 3)?	25
	6. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Vitamin Larut Lemak E, serta Vitamin Larut Lemak D?	25
	7. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Vitamin Larut Lemak yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan!	25
Jumlah Nilai		100

4. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan

KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

9. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.

10. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.

11. Bahan : zat gizi sumber pengatur

12. Sumber Belajar :

e. Buku Ilmu Gizi

- Miharti S, Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

f. Internet.

- <https://gitawidiyastuti.wordpress.com/2014/10/24/makalah-vitamin-larut-dalam-lemak/>
- <https://halosehat.com/gizi-nutrisi/vitamin/vitamin-yang-larut-dalam-lemak>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

A. Kompetensi Inti (KI)

9. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
10. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)

D. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3

Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan jenis-jenis Vitamin Larut Air yang ada dengan tepat
2. Mengidentifikasi fungsi Vitamin Larut Air dengan baik

➤ Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Mengkomunikasikan kembali tentang pengertian Vitamin Larut Air secara tepat
2. Dapat menjelaskan fungsi dari Vitamin Larut Air serta jenis-jenisnya dengan tepat

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

7. Pengertian dari Vitamin Larut Air
8. Jenis fungsi, serta sumber-sumber dari masing-masing Vitamin Larut Air

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

10. Pendekatan : Saintifik
11. Model : Discovery Learning
12. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok, Ekspositori

G. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi. 	15 Menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati <i>Stimulus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang bahan sumber Vitamin Larut Air 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik menyimak penjelasan tentang Vitamin Larut Air 	
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari Vitamin Larut Air 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang jenis & fungsi yang dimiliki dari Vitamin Larut Air. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam secarik kertas. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi didepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan Materi penguatan mengenai jenis-jenis serta Fungsi dari Vitamin Larut Air. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberi tugas tertulis mengenai Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

3. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
1.	Pengetahuan	3.4 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang	5. Tes Tertulis 6. Penugasan	5. Soal tes tertulis 6. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas

		diperlukan tubuh		
2.	Keterampilan	10.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	3. Unjuk Kerja	3. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		3. Observasi	3. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pengatur, Vitamin Larut Air	3.3.1.1 Siswa dapat mendeskripsikan Vitamin Larut Air dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat menjelaskan berbagai macam jenis serta fungsi dari masing-masing Vitamin Larut Air dengan benar	Tes Tertulis	12. Sebutkan macam-macam Vitamin yang dapat larut dalam air! 13. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Vitamin C (minimal 3)? 14. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Vitamin Larut Air B1, serta Vitamin B12? 15. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Vitamin Larut Air yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-

				hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan
--	--	--	--	---

e. Tes Tertulis

f. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Jenis-jenis Vitamin Larut Air yang dibutuhkan oleh tubuh
- Fungsi dari masing-masing jenis Vitamin Larut Air

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.4 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	<p>4.4.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur</p> <p>4.4.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

5. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mendeskripsikan jenis zat gizi sumber pengatur, Vitamin Larut Air	2. Sebutkan macam-macam Vitamin yang dapat larut dalam air!	25
	8. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Vitamin C (minimal 3)?	25
	9. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Vitamin B1, serta Vitamin B12?	25
	10. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Vitamin Larut Air yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan!	25
Jumlah Nilai		100

6. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan

KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

13. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.

14. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.

15. Bahan : zat gizi sumber pengatur

16. Sumber Belajar :

g. Buku Ilmu Gizi

- Miharti S,Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

h. Internet.

- <https://kuntummawar.wordpress.com/2013/05/16/makalah-vitamin-larut-air/>

- <http://1health.id/id/article/category/diet-dan-nutrisi/vitamin-larut-air-dan-fungsinya.html>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

A. Kompetensi Inti (KI)

3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Melakukan identifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Vitamin)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)

D. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3

Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan jenis-jenis, fungsi dan sumber sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh yang ada dengan tepat (Vitamin)
2. Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur dengan baik (Vitamin)

➤ Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Mengkomunikasikan kembali tentang jenis-jenis, fungsi, dan sumber zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh secara tepat (Vitamin)
2. Dapat memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur dengan tepat (Vitamin)

E. Materi Pembelajaran (Lampiran)

9. Contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)
10. Cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

13. Pendekatan : Saintifik
14. Model : Discovery Learning
15. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok

G. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). • Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). • Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. • Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi kelompok serta 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	presentasi.	
Kegiatan Inti	Mengamati Stimulus <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang beberapa contoh kasus kekurangan Vitamin • Peserta didik menyimak penjelasan tentang kekurangan vitamin 	15 Menit
	Menanya Identifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> • Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari kekurangan Vitamin 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang contoh kasus kekurangan Vitamin serta cara memecahkan masalah dari kekurangan Vitamin. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam buku. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi kedepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan Materi penguatan mengenai Contoh kasus kekurangan dan Cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi tugas tertulis mengenai Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

4. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
1.	Pengetahuan	3.5 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	7. Tes Tertulis 8. Penugasan	7. Soal tes tertulis 8. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
2.	Keterampilan	4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	4. Unjuk Kerja	4. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		4. Observasi	4. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

g. Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)	3.3.1.1 Siswa dapat mengidentifikasi contoh kasus kekurangan Vitamin dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat memecahkan masalah dari kasus kekurangan vitamin dengan tepat	Tes Tertulis	16. Sebutkan akibat kekurangan Vitamin C! 17. Jelaskan apa yang dimaksud dengan penyakit beri-beri ? Beri Identifikasi gejalanya dan cara mengatasinya! 18. Apa sajakah akibat dari kekurangan Vitamin A? 19. Apa yang perlu dilakukan sebagai seorang siswa bila

				mendapati ada seseorang yang mengalami rakhitis?
--	--	--	--	---

h. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)
- Cara memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Vitamin)

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.5 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	<p>4.5.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur (Vitamin)</p> <p>4.5.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur (Vitamin)</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

7. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Vitamin)	1. Sebutkan akibat kekurangan Vitamin C!	25
	2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan penyakit beri-beri ? Beri Identifikasi gejalanya dan cara mengatasinya!	25
	3. Apa sajakah akibat dari kekurangan Vitamin A?	25
	4. Apa yang perlu dilakukan sebagai seorang siswa bila mendapati ada seseorang yang mengalami rakhitis?	25
Jumlah Nilai		100

8. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

I. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

17. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.

18. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.

19. Bahan : zat gizi sumber pengatur

20. Sumber Belajar

i. Buku Ilmu Gizi

- Miharti S, Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

j. Internet.

- <http://urainsehat.com/fungsi-vitamin-bagi-tubuh/>
- <http://www.organisasi.org/1970/01/pengertian-dan-definisi-vitamin-fungsi-guna->

sumber-akibat-kekurangan-macam-dan-jenis-vitamin.html

- <http://edyutomo.com/vitamin-pengertian-jenis-fungsi-manfaat-dan-sumber-vitamin/>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

J. Kompetensi Inti (KI)

11. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
12. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

K. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

L. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Mineral)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Menjelaskan kembali jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)

M. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3
Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :
 1. Mendeskripsikan jenis-jenis Mineral Makro yang ada dengan tepat
 2. Mengidentifikasi fungsi serta sumber-sumber Mineral Makro dengan baik

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3
Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :
 1. Mengkomunikasikan kembali tentang pengertian Mineral Makro secara tepat
 2. Dapat menjelaskan fungsi, jenis-jenisnya serta sumber makanan dari Mineral Makro dengan tepat

N. Materi Pembelajaran (Lampiran)

11. Pengertian dari Mineral Makro
12. Jenis dan fungsi dari masing-masing Mineral Makro
13. Sumber makanan Mineral Makro

O. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

16. Pendekatan : Saintifik
17. Model : Discovery Learning
18. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok, Ekspositori

P. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). • Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). • Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. • Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi kelompok serta presentasi hasil diskusi kelompok. 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang Mineral Makro secara umum • Peserta didik menyimak penjelasan tentang Mineral Makro secara general 	15 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari Mineral Makro 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang jenis & fungsi yang dimiliki dari Vitamin. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam secarik kertas. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi kedepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan Materi penguatan mengenai jenis-jenis serta Fungsi berikut dengan sumber bahan makanan dari Mineral Makro. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

Q. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

5. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
----	-------	----	------------------	-----------

1.	Pengetahuan	3.6 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	9. Tes Tertulis 10. Penugasan	9. Soal tes tertulis 10. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
2.	Keterampilan	12.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	5. Unjuk Kerja	5. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		5. Observasi	5. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

i. Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)	3.3.1.1 Siswa dapat mendeskripsikan Mineral Makro dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat menjelaskan berbagai macam jenis, fungsi serta sumber bahan makanan dari masing-masing Mineral Makro dengan benar	Tes Tertulis	20. Sebutkan macam-macam anggota dari Mineral Makro yang kita perlukan dalam kehidupan sehari-hari! 21. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Magnesium (minimal 3)? 22. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Kalsium, serta Natrium? 23. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah

				cara pemenuhan Kalium yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan
--	--	--	--	---

j. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Jenis-jenis Mineral Makro yang dibutuhkan oleh tubuh
- Fungsi dari masing-masing jenis Mineral Makro
- Berbagai sumber makanan yang kaya akan Mineral Makro

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.6 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	4.6.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur (Mineral) 4.6.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur (Mineral)

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

9. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)	1. Sebutkan macam-macam anggota dari Mineral Makro yang kita perlukan dalam kehidupan sehari-hari!	25
	2. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Magnesium (minimal 3)?	25
	3. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Kalsium, serta Natrium?	25

	4. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan Kalium yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan!	25
Jumlah Nilai		100

2. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan

KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

R. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

- 21. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.
- 22. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.
- 23. Bahan : zat gizi sumber pengatur (Mineral Makro)
- 24. Sumber Belajar :
 - k. Buku Ilmu Gizi
 - Miharti S,Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
 - l. Internet.
 - <http://ediyunasri.blogspot.co.id/2012/09/mineral-makro-dan-mineral-mikro.html>
 - <https://windarasiobar.wordpress.com/2009/12/09/mineral-makro/>
 - <http://www.pengertianmenurutparaahli.net/pengertian-mineral-makro-dan-mikro/>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

S. Kompetensi Inti (KI)

13. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
14. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

T. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

U. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Mineral)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Menjelaskan kembali jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)

V. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3
Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :
 1. Mendeskripsikan jenis-jenis Mineral Mikro yang ada dengan tepat
 2. Mengidentifikasi fungsi serta sumber-sumber Mineral Mikro dengan baik

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3
Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :
 1. Mengkomunikasikan kembali tentang pengertian Mineral Mikro secara tepat
 2. Dapat menjelaskan fungsi, jenis-jenisnya serta sumber makanan dari Mineral Mikro dengan tepat

W. Materi Pembelajaran (Lampiran)

14. Pengertian dari Mineral Mikro
15. Jenis dan fungsi dari masing-masing Mineral Mikro
16. Sumber makanan Mineral Mikro

X. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

19. Pendekatan : Saintifik
20. Model : Discovery Learning
21. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok, Ekspositori

Y. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). • Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). • Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. • Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi kelompok serta presentasi hasil diskusi kelompok. 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan Inti	Mengamati <i>Stimulus</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang Mineral Mikro secara umum • Peserta didik menyimak penjelasan tentang Mineral Mikro secara general 	15 Menit
	Menanya <i>Identifikasi masalah</i> <ul style="list-style-type: none"> • Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari Mineral Mikro 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi <i>Pengumpulan data</i> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang jenis & fungsi yang dimiliki dari Vitamin. Kelompok dibagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam secarik kertas. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi kedepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan Materi penguatan mengenai jenis-jenis serta Fungsi berikut dengan sumber bahan makanan dari Mineral Mikro. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

Z. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

6. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
----	-------	----	------------------	-----------

1.	Pengetahuan	3.7 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	11. Tes Tertulis 12. Penugasan	11. Soal tes tertulis 12. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
2.	Keterampilan	14.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	6. Unjuk Kerja	6. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		6. Observasi	6. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

k. Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)	3.3.1.1 Siswa dapat mendeskripsikan Mineral Mikro dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat menjelaskan berbagai macam jenis, fungsi serta sumber bahan makanan dari masing-masing Mineral Mikro dengan benar	Tes Tertulis	24. Sebutkan macam-macam anggota dari Mineral Mikro yang kita perlukan dalam kehidupan sehari-hari! 25. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Magnesium (minimal 3)? 26. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Kalsium, serta Natrium? 27. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah

				cara pemenuhan Kalium yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan
--	--	--	--	--

1. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Jenis-jenis Mineral Mikro yang dibutuhkan oleh tubuh
- Fungsi dari masing-masing jenis Mineral Mikro
- Berbagai sumber makanan yang kaya akan Mineral Mikro

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.7 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	4.7.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur (Mineral) 4.7.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur (Mineral)

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

10. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)	5. Sebutkan macam-macam anggota dari Mineral Mikro yang kita perlukan dalam kehidupan sehari-hari!	25
	6. Sebutkan fungsi yang dimiliki oleh Magnesium (minimal 3)?	25
	7. Sebutkan berbagai macam sumber makanan dari Kalsium, serta Natrium?	25

	8. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan Kalium yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan!	25
Jumlah Nilai		100

3. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan

KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial
- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

AA. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

25. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.

26. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.

27. Bahan : zat gizi sumber pengatur (Mineral Mikro)

28. Sumber Belajar :

m. Buku Ilmu Gizi

- Miharti S,Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- n. Internet.
- <https://hasanah619.wordpress.com/2009/12/09/mineral-mikro-2/>
 - <http://anekamakalahkita.blogspot.co.id/2013/01/m-k-l-h-mineral-mikro.html>
 - <https://gandhiburger.wikispaces.com/mineral+mikro.+ilmu+gizi?responseToken=086995ae0f0457c2ddef9548439009308>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 2 Godean
Program Studi : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas / Semester : X / Ganjil
Tahun : 2017 / 2018
Pembelajaran :
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit (1 pertemuan)
KKM : 77

BB. Kompetensi Inti (KI)

15. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
16. Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

CC. Kompetensi Dasar (KD)

- 3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
- 4.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh

DD. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

- IPK pada KD KI 3
 - 3.3.1 Mengidentifikasi jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 3.3.2 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Mineral)
- IPK pada KD KI 4
 - 4.3.1 Menjelaskan kembali jenis-jenis, fungsi dan sumber zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh (Mineral)
 - 4.3.2 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)

EE. Tujuan Pembelajaran

- Tujuan Pembelajaran pada KD KI 3.3

Setelah menggali informasi dari sumber gambar serta video, peserta didik akan dapat :

1. Mendeskripsikan jenis-jenis, fungsi dan sumber sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh yang ada dengan tepat (Mineral)
2. Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur dengan baik (Mineral)

➤ Tujuan Pembelajaran pada KD KI 4.3

Setelah disajikan data, peserta didik akan dapat :

1. Mengkomunikasikan kembali tentang jenis-jenis, fungsi, dan sumber zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh secara tepat (Mineral)
2. Dapat memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur dengan tepat (Mineral)

FF.Materi Pembelajaran (Lampiran)

17. Contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)
18. Cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)

GG. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

22. Pendekatan : Saintifik
23. Model : Discovery Learning
24. Metode : Studi literatur, diskusi kelompok

HH. Kegiatan Pembelajaran

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
Kegiatan awal	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). • Guru melakukan presensi kehadiran, mengamati dan memeriksa kondisi siswa (sebagai implementasi nilai disiplin). • Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran berkaitan manfaat bagi kehidupan. • Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, membagi kelompok, diskusi kelompok serta 	15 Menit

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi Waktu
	presentasi.	
Kegiatan Inti	Mengamati Stimulus <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar-gambar yang ditampilkan tentang beberapa contoh kasus kekurangan Mineral • Peserta didik menyimak penjelasan tentang kekurangan Mineral 	15 Menit
	Menanya Identifikasi masalah <ul style="list-style-type: none"> • Dengan arahan guru, peserta melakukan sesi tanya jawab untuk menentukan masalah yang akan dibahas berhubungan deskripsi dari kekurangan Mineral 	10 menit
	Mengumpulkan Informasi Pengumpulan data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok berdiskusi untuk mengumpulkan data tentang contoh kasus kekurangan Mineral serta cara memecahkan masalah dari kekurangan Mineral. Kelompok di bagi menjadi 8 kelompok dengan tugas mencari dari sumber referensi buku serta internet yang dapat membantu proses pembelajaran. Catatan kelompok disusun dalam buku. 	20 menit
	Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengolah dan menganalisis data hasil diskusi kelompok. 	20 menit
	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil data dari diskusi kelompok kemudian kelompok lain memberi tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang presentasi kedepan. 	10 menit
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan Materi penguatan mengenai Contoh kasus kekurangan dan Cara memecahkan masalah yang terjadi karena kekurangan. 	35 menit
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi tugas tertulis mengenai Kasus kekurangan zat gizi sumber zat pembangun • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pelajaran dengan berdoa dan salam. 	10 Menit

II. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

Instrumen dan Teknik penilaian serta Analisis Hasil Penilaian

7. Instrumen dan Teknik Penilaian

No	Jenis	KD	Teknik Penilaian	Instrumen
1.	Pengetahuan	3.8 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	13. Tes Tertulis 14. Penugasan	13. Soal tes tertulis 14. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
2.	Keterampilan	16.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	7. Unjuk Kerja	7. Lembar tugas dan Lembar penilaian tugas
3.	Sikap		7. Observasi	7. Lembar Penilaian Sikap

Penilaian Ranah Pengetahuan

m. Tes Tertulis

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.3 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.3.1 Mengidentifikasi kasus dan ciri kekurangan zat gizi sumber zat pengatur (Mineral)	3.3.1.1 Siswa dapat mengidentifikasi contoh kasus kekurangan Mineral dengan benar dan tepat 3.3.1.2 Siswa dapat memecahkan masalah dari kasus kekurangan Mineral dengan tepat	Tes Tertulis	28. Sebutkan apa yang terjadi apabila seseorang mengalami Osteoporosis? Bagaimana mengatasinya? 29. Apakah yang terjadi pada seseorang bila konsumsi sulfur tidak mencukupi kebutuhan dalam sehari? 30. Sebutkan berbagai

				<p>macam dampak bila konsumsi Yodium tidak tercukupi?</p> <p>31. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Mineral yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan!</p> <p>Minimal 3 kegiatan</p>
--	--	--	--	---

n. Lembar Tugas

Mendiskusikan topik mengenai

- Contoh kasus kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)
- Cara memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur (Mineral)

Penilaian Ranah Keterampilan

KD	Indikator Soal
4.8 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber pengatur yang diperlukan tubuh	<p>4.8.1 Berdasarkan studi literatur yang ada, identifikasikan jenis penyakit karena kekurangan zat Pengatur (Mineral)</p> <p>4.8.2 Dengan menggunakan data yang ada, peserta didik dapat mengkomunikasikan kembali kasus dan ciri-ciri kekurangan zat gizi Pengatur (Mineral)</p>

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Ranah Pengetahuan

11. Tes Tertulis (kunci jawaban terlampir)

Contoh Pengolahan Nilai		
IPK	No Soal	Skor Perolehan nilai 1
Mendeskripsi	1. Sebutkan apa yang terjadi apabila seseorang	25

kan jenis zat gizi sumber pengatur, Mineral	mengalami Osteoporosis? Bagaimana mengatasinya?	
	2. Apakah yang terjadi pada seseorang bila konsumsi sulfur tidak mencukupi kebutuhan dalam sehari?	25
	3. Sebutkan berbagai macam dampak bila konsumsi Yodium tidak tercukupi?	25
	4. Sebagai seorang siswa, bagaimanakah cara pemenuhan kadar Mineral yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari? sertakan contoh kegiatan! Minimal 3 kegiatan	25
Jumlah Nilai		100

12. Tugas (Diskusi)

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

Judul Tugas :

Hari / Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		Kedalaman materi (40)	Kelengkapan (40)	Keaktifan (20)	
1.					
2.					
3.					

Ranah Keterampilan KD 4.2

LEMBAR PENILAIAN

Materi :

Hari/ Tanggal :

Kelas :

NO	NAMA	SKOR PENILAIAN			TOTAL NILAI (100)
		ketelitian (30)	Kelengkapan (30)	Kerapian tulisan (25)	
1.					
2.					

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Peserta didik yang belum mencapai KKM (< 77) diadakan pembelajaran remedial

- Peserta didik yang telah mencapai KKM (≥ 77) maka dapat menjadi tutor sebaya bagi temannya.

JJ. Media, Alat, Bahan dan Sumber belajar

- 29. Media : Koneksi Internet, Whiteboard, spidol.
- 30. Alat : Laptop, LCD Proyektor, power Point.
- 31. Bahan : zat gizi sumber pengatur
- 32. Sumber Belajar

o. Buku Ilmu Gizi

- Miharti S,Pd., Tantri, 2013, Ilmu Gizi 1, Depok, Kemendikbud, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

p. Internet.

- <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/dampak-kekurangan-mineral-bagi-kesehatan-tubuh-kita.html>
- <https://halosehat.com/gizi-nutrisi/panduan-gizi/akibat-kelebihan-dan-kekurangan-mineral>

Guru Pembimbing Mata
Pelajaran

Yogyakarta, Oktober 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
Pembina / IVa
NIP.19730814 199502 2
001

Benediktus Raditya
Christanto
NIM 14511241044

Lampiran 6 Dokumentasi



Gambar 1. Ruang Kelas (Teori)



Gambar 2. Lomba Senam Maumere



Gambar 3. Membantu persiapan HUT sekolah



Gambar 4. Inventarisasi buku



Gambar 5. Membantu kegiatan adiwiyata



Gambar 6. Pengajian HUT sekolah



Gambar 7. Bimbingan PLT oleh DPL



Gambar 8. Penarikan PLT

Lampiran 7
Daftar Hadir Siswa

DAFTAR HADIR

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
MATA PELAJARAN : ILMU GIZI

KELAS : X BOGA 1
JAM/MINGGU : 3 JAM

N0	MENGAJAR	PRESENSI PADA TATAP MUKA				JML ABSEN			
	KE TANGGAL NAMA	1 29/10/2017	2 04/11/2017	3	4	S	I	A	HADIR
1	Adela Pradana Putri	H	H						
2	Adinia Putri Isabela	H	H						
3	Agatha Lutfi Anggraini	H	H						
4	Alfina Damayanti	H	H						
5	Amalia Dewi Kusumaningrum	H	H						
6	Analisa Isnaini	H	H						
7	Arizky Titis Indriyani	H	H						
8	Asti Anjarwati	H	H						
9	Chyntya Rahmawati	H	H						
10	Devinta Arindy	H	H						
11	Dewi Sri Handayani	H	H						
12	Dian Fitri Astuti	H	H						
13	Dina Rahmawati	H	H						
14	Dwi Istiqomah	H	H						
15	Estu Hanifah	H	H						
16	Fira Khurota Ayun	H	H						
17	Fitri Nur Hayati	H	H						
18	Inayasti Vika Wulandari	H	H						
19	Indah Dian Fahmawati	H	H						
20	Istika Putri Setyaningrum	H	H						
21	Nabilah Zulfaturroosyidah	H	H						
22	Nadya Puspita Reni	H	H						
23	Nanda Kurniawati Pri Kustanti	H	H						
24	Rizal Ahmad Nur Huda	H	H						
25	Sekar Dwi Rahayu	H	H						
26	Siti Niara Sapitri	H	H						
27	Siti Nurcahyaning Putri	H	H						
28	Vania Dewiyanti	H	H						
29	Viana Nurullia Fuadiati	H	H						
30	Vinka Nanda Ekasaputri	H	H						

31	Yudhi Priyantoro	H	H						
32	Yuni Ardiyanti	H	H						

Mengetahui
Guru Pembimbing

Godean, 14 November 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP. 19730814 199502 2 001

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

DAFTAR HADIR

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
MATA PELAJARAN : ILMU GIZI

KELAS : X BOGA 2
JAM/MINGGU : 3 JAM

	MENGAJAR	PRESENSI PADA TATAP MUKA				JML ABSEN			
		1	2	3	4	S	I	A	HADIR
N0	KE	1	2	3	4	S	I	A	HADIR
	TANGGAL	25/09/2017	16/10/2017	23/10/2017	30/10/2017				
NAMA									
1	Adelia Gandhes Prameswari	H	H	H	H				
2	Agnes Okianda Nugraheni	H	H	H	H				
3	Aisyah Safina Rahmawati	H	H	H	H				
4	Amelia Fitrianingrum	H	H	H	H				
5	Anggi Novitasari	H	H	H	H				
6	Anif Rohmatul Abidah	H	H	H	H				
7	Anis Sulistyaningsih	H	H	H	H				
8									
9	Apri Fakrizal Izzudin	H	H	H	H				
10	Davina Hanifa Putri	H	H	H	H				
11	Diajeng Oktavia Ayu N.C.	H	H	H	H				
12	Evi Septiani	H	H	H	H				
13	Fadhila Yana Annisa	H	H	H	H				
14	Fara Rahmawati	H	H	H	H				
15	Felia Leonita	H	H	H	H				
16	Gustania Reza Pradana	H	H	H	H				
17	Ima Yusi Nur Hayati	H	H	H	H				
18	Kiki Putranti	H	H	H	H				
19	Liova Yuanissa	H	H	H	H				
20	Maria Sri Suwandani	H	H	H	H				
21	Meifira Rafianni Kumala	H	H	H	H				
22	Niken Melinda Putri	H	H	H	H				
23	Novita Kartika Siwi	H	H	H	H				
24	Nurma Dwi Yuliani	H	H	H	H				
25	Reni Triutami	H	H	H	H				
26	Risma Andriani	H	H	H	H				
27	Rizky Yunisa K	H	H	H	H				
28	Salma Maurizka Salsabila	H	H	H	H				
29	Sthela Novi Permadani	H	H	H	H				
30	Sulis Isnawati	H	H	H	H				

31	Ulfa Nur Azizah	H	H	H	H				
32	Windi Astaty	H	H	H	H				

Mengetahui
Guru Pembimbing

Godean, 14 November 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP. 19730814 199502 2 001

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

DAFTAR HADIR

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA KELAS : X BOGA
 MATA PELAJARAN : ILMU GIZI JAM/MINGGU : 3
 : 3
 JAM

	MENGAJAR	PRESENSI PADA TATAP MUKA		JML ABSEN			
		1	2	S	I	A	HADIR
N0	KE TANGGAL NAMA	28/09/2017	12/10/2017				
1	Adinda Yulia Wati	H	H				
2	Amanda Era Kartika	H	H				
3	Anggin Prihanti	H	H				
4	Anis Nur Fatimah	H	H				
5	Anjany Sunaryo Putri	H	H				
6	Ayu Fakhrunisa Darmadi	H	H				
7	Dilla Ayu Pratama Putri	H	H				
8	Dwi Okta Royani	H	H				
9	Ella Nurnaninengseh	H	H				
10	Fatmi Wulandari	H	H				
11	Fentia Swiengki	H	H				
12	Isnurdiyati	H	H				
13	Juliana Dewi Prasetyanti	H	H				
14	Kavita Diah Kusuma Astuti	I	H		1		
15	Kholifah	H	H				
16	Khusnul Khotimah	H	H				
17	Meilana Tami	H	H				
18	Meita Nurohmah	H	H				
19	Mia Rismawati	H	H				
20	Nada Frisca Nareswari	H	H				
21	Nayafakdha Arinendra Putri	H	H				
22	Nuzula Fahmi Adisti	H	H				
23	Raihan Rahmat Yanuar	H	H				
24	Ramdani Tohir	H	I		1		
25	Ria Setyawati	H	H				
26	Rifda Rahma Sari	H	H				
27	Salsabila Salita Putri	H	H				
28	Selly Irmawaty Dewy	H	H				
29	Shindi Aries Permata	H	H				
30	Silvia Anggraeni	H	H				
31	Vika Ari Sukesti	H	H				

32	Zerra Anggraheni	H	H				
----	------------------	---	---	--	--	--	--

Mengetahui
Guru Pembimbing

Godean, 14 November 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP. 19730814 199502 2 001

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

DAFTAR HADIR

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA : X BOGA
 MATA PELAJARAN : ILMU GZI 4
 KELAS : 3 JAM
 JAM/MINGGU : 3 JAM

N0	MENGAJAR KE TANGGAL NAMA	PRESENSI PADA TATAP MUKA			JML ABSEN			
		1	2	3	S	I	A	HADIR
		29/10/2017	04/10/2017					
1	Addin Naswa Azzahra	H	H					
2	Ade Ayu Amalia	H	H					
3	Annisa Dian Sahayani	H	H					
4	Bagas Sofyaji Murdiono	H	H					
5	Christina Intan Dwiantari	H	H					
6	Christina Vani Pratiwi	H	H					
7	Deni Safitriana	H	H					
8	Elsafitri Fenderonika	H	H					
9	Endra Vikan Saputra	H	H					
10	Erni Widyati	H	H					
11	Febriana Kirani	H	H					
12	Fika Rahma Widyaningtyas	H	H					
13	Francisca Catur Arini	H	H					
14	Gratianya Foreaster Lusiana M	H	H					
15	Hasna Nabila Wijayanti	H	H					
16	Hesti Wulandari	H	H					
17	Indah Safitri	H	H					
18	Irfana Damayanti	H	H					
19	Lucya Ayu Cahyani	H	H					
20	Mei Triningsih	H	H					
21	Naovi Puti Indaswari	H	H					
22	Nina Nurjannah	H	H					
23	Novia Wahyu Ramadhani	H	H					
24	Nur Azizah	H	H					
25	Nur Isna Kumala Sari	H	H					
26	Putri Nurul Fatimah	H	H					
27	Risma Ratri Wulandari	H	H					
28	Siti Muthma'innah	H	H					
29	Sri Nurbaiti	H	H					
30	Syaharani Oktaviana	H	H					

31	Wulan Nawang Sari	H	H					
32	Yustika Rahmadani	H	H					

Mengetahui
Guru Pembimbing

Godean, 14 November 2017
Mahasiswa PLT

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP. 19730814 199502 2 001

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

Lampiran 8
Daftar Nilai dan Nilai Sikap

**LEMBAR PENILAIAN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA KELAS : X BOGA
MATA PELAJARAN : Ilmu Gizi JAM/MINGGU : 3 JAM

No.	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI			TOTAL NILAI	CAT.
		KD 3.5	KD 3.8	KD 3.9		
		NA	NA	NA		
1	Adela Pradana Putri	100	100	85	95	
2	Adinia Putri Isabela	90	100	80	90	
3	Agatha Lutfi Anggraini	95	80,25	80	85,08	
4	Alfina Damayanti	80	92,5	80	84,17	
5	Amalia Dewi Kusumaningrum	95	78,75	80	84,58	
6	Analisa Isnaini	95	80,25	80	85,08	
7	Arizky Titis Indriyani	95	80,25	80	85,08	
8	Asti Anjarwati	90	82	80	84	
9	Chyntia Rahmawati	90	92,5	80	87,5	
10	Devinta Arindy	95	92,5	80	89,17	
11	Dewi Sri Handayani	90	89	85	88	
12	Dian Fitri Astuti	90	92,5	80	87,5	
13	Dina Rahmawati	100	92,5	80	90,83	
14	Dwi Istiqomah	90	80,25	80	83,42	
15	Estu Hanifah	95	80,25	80	85,08	
16	Fira Khurota Ayun	90	75,25	85	83,42	
17	Fitri Nur Hayati	90	80,25	85	85,08	
18	Inayasti Vika Wulandari	80	92,5	80	84,17	
19	Indah Dian Fahmawati	95	92,5	80	89,17	
20	Istika Putri Setyaningrum	85	80,25	80	81,75	
21	Nabilah Zulfaturroosyidah	90	75,25	80	81,75	
22	Nadya Puspita Reni	80	78,25	85	81,08	
23	Nanda Kurniawati Pri Kustanti	90	92,5	80	87,5	
24	Rizal Ahmad Nur Huda	85	79	85	83	
25	Sekar Dwi Rahayu	90	80,25	80	83,42	
26	Siti Niara Sapitri	90	75,25	80	81,75	
27	Siti Nurcahyaning Putri	95	80,25	80	85,08	
28	Vania Dewiyaniti	90	92,5	80	87,5	
29	Viana Nurullia Fuadiati	90	89	80	86,33	
30	Vinka Nanda Ekasaputri	90	82	80	84	
31	Yudhi Priyantoro	85	75,5	80	80,17	
32	Yuni Ardiyanti	90	92,5	80	87,5	

LEMBAR PENILAIAN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

PROGRAM STUDI KEAHLIAN

: TATA BOGA

KELAS : X BOGA 2

MATA PELAJARAN

: Ilmu Gizi

: 3
JAM/MINGGU JAM

No.	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI		TOTAL NILAI	CAT.
		KD 3.2	KD 3.3		
		NA	NA		
1	Adelia Gandhes Prameswari	82,5	80		
2	Agnes Okianda Nugraheni	82,5	80	85	
3	Aisyah Safina Rahmawati	82,5	80	82,5	
4	Amelia Fitrianingrum	92,5	80	85,83	
5	Anggi Novitasari	92,5	85	90	
6	Anif Rohmatul Abidah	92,5	80	85,83	
7	Anis Sulistyaningsih	82,5	80	82,5	
8					
9	Apri Fakrizal Izzudin	82,5	80	87,5	
10	Davina Hanifa Putri	79	80	81,33	
11	Diajeng Oktavia Ayu N.C.	92,5	80	85,83	
12	Evi Septiani	82,5	80	82,5	
13	Fadhila Yana Annisa	92,5	85	87,5	
14	Fara Rahmawati	89	80	87,17	
15	Felia Leonita	82,5	80	82,5	
16	Gustania Reza Pradana	92,5	80		
17	Ima Yusi Nur Hayati	82,5	80	82,5	
18	Kiki Putranti	82,5	80	85	
19	Liova Yuanissa	82,5	80	82,5	
20	Maria Sri Suwandani	82,5	80	82,5	
21	Meifira Rafianni Kumala	79	80	81,33	
22	Niken Melinda Putri	79	80	81,33	
23	Novita Kartika Siwi	82,5	80	82,5	
24	Nurma Dwi Yuliani	92,5	85	87,5	
25	Reni Triutami	82,5	80	82,5	
26	Risma Andriani	79	80	83,83	
27	Rizky Yunisa K	92,5	80		
28	Salma Maurizka Salsabila	82,5	80	87,5	
29	Sthela Novi Permadani	92,5	80	85,83	
30	Sulis Isnawati	79	80	81,33	
31	Ulfa Nur Azizah	92,5	80	85,83	

32	Windi Astat	92,5	85	87,5
----	-------------	------	----	------

LEMBAR PENILAIAN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA KELAS : X BOGA 3
MATA PELAJARAN : Ilmu Gizi JAM/MINGGU : 3 JAM

No.	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI		TOTAL NILAI	CAT.
		KD 3.2	KD 3.3		
		NA	NA		
1	Adinda Yulia Wati	95	92,5	93,75	
2	Amanda Era Kartika	90	92,5	91,25	
3	Anggin Prihanti	100	92,5	96,25	
4	Anis Nur Fatimah	100	92,5	96,25	
5	Anjany Sunaryo Putri	100	92,5	96,25	
6	Ayu Fakhrunisa Darmadi	100	92,5	96,25	
7	Dilla Ayu Pratama Putri	90	92,5	91,25	
8	Dwi Okta Royani	95	92,5	93,75	
9	Ella Nurnaninengseh	85	92,5	88,75	
10	Fatmi Wulandari	100	92,5	96,25	
11	Fentia Swiengki	95	92,5	93,75	
12	Isnurdiyati	100	92,5	96,25	
13	Juliana Dewi Prasetyanti	85	82,5	83,75	
14	Kavita Diah Kusuma Astuti	95	92,5	93,75	
15	Kholifah	100	92,5	96,25	
16	Khusnul Khotimah	85	89	87	
17	Meilana Tami	85	92,5	88,75	
18	Meita Nurohmah	95	92,5	93,75	
19	Mia Rismawati	85	92,5	88,75	
20	Nada Frisca Nareswari	85	92,5	88,75	
21	Nayafakdha Arinendra Putri	100	92,5	96,25	
22	Nuzula Fahmi Adisti	70	92,5	81,25	
23	Raihan Rahmat Yanuar				
24	Ramdani Tohir	65			
25	Ria Setyawati	100	92,5	96,25	
26	Rifda Rahma Sari	85	89	87	
27	Salsabila Salita Putri	90	92,5	91,25	
28	Selly Irmawaty Dewy	95	92,5	93,75	
29	Shindi Aries Permata	95	89	92	
30	Silvia Anggraeni	100	92,5	96,25	
31	Vika Ari Sukesti	95	92,5	93,75	
32	Zerra Anggraheni	95	92,5	93,75	

LEMBAR PENILAIAN
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA : X BOGA 4
MATA PELAJARAN : ILMU GIZI : 3 JAM

No.	NAMA PESERTA DIDIK	NILAI			TOTAL NILAI	RATA-RATA
		KD 3.2	KD 3.3			
		NA	NA			
1	Addin Naswa Azzahra	92,5	93		185,5	92,75
2	Ade Ayu Amalia	82,5	86		168,5	84,25
3	Annisa Dian Sahayani	82,5	93		175,5	87,75
4	Bagas Sofyaji Murdiono	80	100		180	90
5	Christina Intan Dwiantari	82,5	86		168,5	84,25
6	Christina Vani Pratiwi	85	86		171	85,5
7	Deni Safitriana	85	80		165	82,5
8	Elsafitri Fenderonika	85	79		164	82
9	Endra Vikan Saputra	82,5	86		168,5	84,25
10	Erni Widyati	82,5	86		168,5	84,25
11	Febriana Kirani	82,5	79		161,5	80,75
12	Fika Rahma Widyaningtyas	82,5	93		175,5	87,75
13	Francisca Catur Arini	85	93		178	89
14	Gratianya Foreaster Lusiana M	82,5	80		162,5	81,25
15	Hasna Nabila Wijayanti	82,5	86		168,5	84,25
16	Hesti Wulandari	82,5	86		168,5	84,25
17	Indah Safitri	85	86		171	85,5
18	Irfana Damayanti	82,5	86		168,5	84,25
19	Lucya Ayu Cahyani	85	80		165	82,5
20	Mei Triningsih	81,25	86		167,25	83,625
21	Naovi Puti Indaswari	85	86		171	85,5
22	Nina Nurjannah	82,5	93		175,5	87,75
23	Novia Wahyu Ramadhani	78,25	93		171,25	85,625
24	Nur Azizah	85	86		171	85,5
25	Nur Isna Kumala Sari	82,5	93		175,5	87,75
26	Putri Nurul Fatimah	92,5	93		185,5	92,75
27	Risma Ratri Wulandari	82,5	86		168,5	84,25
28	Siti Muthma'innah	85	86		171	85,5
29	Sri Nurbaiti	85	93		178	89
30	Syahrani Oktaviana	80	73		153	76,5
31	Wulan Nawang Sari	82,5	86		168,5	84,25
32	Yustika Rahmadani	82,5	80		162,5	81,25

Mengetahui,

Godean, 14 November 2017

Siti Yasiratul Ujriah, S.Pd
NIP. 19730814 199502 2 001

Benediktus Raditya Christanto
NIM. 14511241044

LEMBAR PENILAIAN SIKAP
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Mata Pelajaran : Ilmu
Gizi
Kelas : X Boga 1
:
Semester 1

No.	Nama	Aspek yang Diamati																			
		Kerjasama				Tg Jawab				Disiplin				Jujur				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Adela Pradana Putri				4				4				4				4				4
2	Adinia Putri Isabela				4				4				4				4				4
3	Agatha Lutfi Anggraini				4				4				4				4				4
4	Alfina Damayanti				4				4			3					4				4
5	Amalia Dewi Kusumaningrum				4				4				4				4				4
6	Analia Isnaini				4				4				4				4				4
7	Arizky Titis Indriyani				4				4				4				4				4
8	Asti Anjarwati				4				4				4				4				4
9	Chyntya Rahmawati				4				4				4				4				4
10	Devinta Arindy				4				4			3					4				4
11	Dewi Sri Handayani				4				4				4				4				4
12	Dian Fitri Astuti				4				4				4				4				4
13	Dina Rahmawati				4				4				4				4				4
14	Dwi Istiqomah				4				4				4				4				4
15	Estu Hanifah				4				4				4				4				4
16	Fira Khurota Ayun				4				4				4				4				4
17	Fitri Nur Hayati				4				4				4				4				4
18	Inayasti Vika Wulandari				4				4				4				4				4
19	Indah Dian Fahmawati				4				4				4				4				4
20	Istika Putri Setyaningrum				4				4				4				4				4
21	Nabilah Zulfaturroosyidah				4				4				4				4				4
22	Nadya Puspita Reni				4				4				4				4				4
23	Nanda Kurniawati Pri Kustanti				4				4				4				4				4
24	Rizal Ahmad Nur Huda				4			3				3					4				4
25	Sekar Dwi Rahayu				4				4				4				4				4
26	Siti Niara Sapitri				4				4				4				4				4
27	Siti Nurcahyaning Putri				4				4				4				4				4
28	Vania Dewiyanti				4				4				4				4				4
29	Viana Nurullia Fuadiati				4				4				4				4				4
30	Vinka Nanda Ekasaputri				4				4				4				4				4
31	Yudhi Priyantoro				4			3				3					4				4
32	Yuni Ardiyanti				4				4				4				4				4

Keterangan:
1= tidak baik
2= cukup
3= baik

4= sangat baik

**LEMBAR PENILAIAN SIKAP
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran : Ilmu
Kelas : X Boga 2
Semester :
1

No.	Nama	Aspek yang Diamati																			
		Kerjasama				Tg Jawab				Disiplin				Jujur				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Adelia Gandhes Prameswari				4				4			3					4				4
2	Agnes Okianda Nugraheni				4				4				4				4				4
3	Aisyah Safina Rahmawati				4				4			3					4				4
4	Amelia Fitrianingrum				4				4				4				4				4
5	Anggi Novitasari				4				4				4				4				4
6	Anif Rohmatul Abidah				4				4				4				4				4
7	Anis Sulistyaningsih				4				4				4				4				4
8													4				4				4
9	Apri Fakrizal Izzudin				4				4				4				4				4
10	Davina Hanifa Putri				4				4				4				4				4
11	Diajeng Oktavia Ayu N.C.				4				4			3					4				4
12	Evi Septiani				4				4				4				4				4
13	Fadhila Yana Annisa				4				4				4				4				4
14	Fara Rahmawati				4				4				4				4				4
15	Felia Leonita				4				4				4				4				4
16	Gustania Reza Pradana				4				4			3					4				4
17	Ima Yusi Nur Hayati				4				4				4				4				4
18	Kiki Putranti				4				4				4				4				4
19	Liova Yuanissa				4				4				4				4				4
20	Maria Sri Suwandani				4				4				4				4				4
21	Meifira Rafianni Kumala				4				4				4				4				4
22	Niken Melinda Putri				4				4				4				4				4
23	Novita Kartika Siwi				4				4				4				4				4
24	Nurma Dwi Yuliani				4				4				4				4				4
25	Reni Triutami				4				4				4				4				4
26	Risma Andriani				4				4			3					4				4
27	Rizky Yunisa K				4				4				4				4				4
28	Salma Maurizka Salsabila				4				4				4				4				4
29	Sthela Novi Permadani				4				4				4				4				4
30	Sulis Isnawati				4				4				4				4				4
31	Ulfa Nur Azizah				4				4				4				4			3	
32	Windi Astaty				4				4				4				4				4

Keterangan:
1= tidak baik
2= cukup

3= baik
4= sangat baik

**LEMBAR PENILAIAN SIKAP
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran : Ilmu
Kelas : X Boga 3
Semester :
1

No.	Nama	Aspek yang Diamati																			
		Kerjasama				Tg Jawab				Disiplin				Jujur				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Adinda Yulia Wati				4				4				4				4				4
2	Amanda Era Kartika				4				4				4				4				4
3	Anggin Prihanti				4				4				4				4				4
4	Anis Nur Fatimah				4				4				4				4				4
5	Anjany Sunaryo Putri				4				4				4				4				4
6	Ayu Fakhrunisa Darmadi				4				4				4				4				4
7	Dilla Ayu Pratama Putri				4				4				4				4				4
8	Dwi Okta Royani				4				4				4				4				4
9	Ella Nurnaninengseh				4				4			3					4				4
10	Fatmi Wulandari				4				4				4				4				4
11	Fentia Swiengki				4				4				4				4				4
12	Isnurdiyati				4				4				4				4				4
13	Juliana Dewi Prasetyanti				4				4				4				4				4
14	Kavita Diah Kusuma Astuti				4				4				4				4				4
15	Kholifah				4				4				4				4				4
16	Khusnul Khotimah				4				4			3					4				4
17	Meilana Tami				4				4				4				4				4
18	Meita Nurohmah				4				4				4				4				4
19	Mia Rismawati				4				4				4				4				4
20	Nada Frisca Nareswari				4				4				4				4				4
21	Nayafakdha Arinendra Putri				4				4				4				4				4
22	Nuzula Fahmi Adisti				4				4			3					4				4
23	Raihan Rahmat Yanuar			3					4			3					4				4
24	Ramdani Tohir			3					4			3					4				4
25	Ria Setyawati				4				4				4				4				4
26	Rifda Rahma Sari				4				4			3					4				4
27	Salsabila Salita Putri				4				4				4				4			3	
28	Selly Irmawaty Dewy				4				4			3					4				4
29	Shindi Aries Permata				4				4			3					4				4
30	Silvia Anggraeni				4				4				4				4			3	
31	Vika Ari Sukesti				4				4				4				4				4
32	Zerra Anggraheni				4				4				4				4				4

Keterangan:
1= tidak baik

2= cukup
3= baik
4= sangat baik

**LEMBAR PENILAIAN SIKAP
TAHUN PELAJARAN 2017/2018**

Mata Pelajaran : Ilmu
Gizi
Kelas : X Boga 4
:
Semester 1

No.	Nama	Aspek yang Diamati																			
		Kerjasama				Tg Jawab				Disiplin				Jujur				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Addin Naswa Azzahra				4				4				4				4				4
2	Ade Ayu Amalia				4				4				4				4				4
3	Annisa Dian Sahayani				4				4				4				4				4
4	Bagas Sofyaji Murdiono				4				4				4				4				4
5	Christina Intan Dwiantari				4				4			3					4				4
6	Christina Vani Pratiwi				4				4				4				4				4
7	Deni Safitriana				4				4				4				4				4
8	Elsafitri Fenderonika				4				4			3					4				4
9	Endra Vikan Saputra				4				4				4				4				4
10	Erni Widyati				4				4				4				4				4
11	Febriana Kirani				4				4				4				4				4
12	Fika Rahma Widyaningtyas				4				4				4				4				4
13	Francisca Catur Arini				4				4				4				4				4
14	Gratianya Foreaster Lusiana M			3				3				3				3					4
15	Hasna Nabila Wijayanti				4				4				4				4				4
16	Hesti Wulandari				4				4				4				4				4
17	Indah Safitri				4				4			3					4				4
18	Irfana Damayanti				4				4			3					4				4
19	Lucya Ayu Cahyani				4				4				4				4				4
20	Mei Triningsih				4				4				4				4				4
21	Naovi Puti Indaswari				4				4				4				4				4
22	Nina Nurjannah				4				4				4				4				4
23	Novia Wahyu Ramadhani				4				4			3					4				4
24	Nur Azizah				4				4				4				4				4
25	Nur Isna Kumala Sari				4				4				4				4				4
26	Putri Nurul Fatimah				4				4				4				4				4
27	Risma Ratri Wulandari				4				4			3					4				4
28	Siti Muthma'innah				4				4				4				4				4
29	Sri Nurbaiti				4				4				4				4				4
30	Syaharani Oktaviana			3					4			3					4				4
31	Wulan Nawang Sari				4				4				4				4			3	
32	Yustika Rahmadani				4				4				4				4				4

Keterangan:

1= tidak baik
2= cukup
3= baik
4= sangat baik

Mengetahui
Guru Pembimbing

Siti Yasiratul Ujriah, S. Pd.
NIP. 19730814 199502 2 001

Godean, 14 November 2017
Mahasiswa PLT

Benediktus Raditya
Christanto
NIM. 14511241044

Lampiran 9
Kartu Bimbingan



KARTU BIMBINGAN PLT
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2017

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK Negeri 2 Godean
 Alamat Sekolah : Jl. Jae Sumanoro, Sidagung, Godean Fax/ Telp. Sekolah : (0271) 798.008
 Nama DPL PLT : Dr. Kokom Komariah
 Prodi / Fakultas DPL PLT : Pendidikan Teknik Boga / FT
 Jumlah Mahasiswa PLT : 6

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PLT
1	29/09/2017	6	Persiapan Mengajar (Pembuatan RPP)		
2	14/10/2017	6	Monitoring		
3	20/10/2017	6	Monitoring		
4	11/11/2017	6	Penarikan Mahasiswa PLT		

PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PLT ini dibawa oleh mhs PLT (1 kartu utk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PLT ini harus diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PLT setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PLT ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PLT untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
Kepala PP PPL DAN PKL,

Dr. Sulis Triyono, M.Pd
NIP. 19580506 198601 1 001



Godean, 15 November 2017
Ketua Kelompok PLT

Benedictus Paditya C.

Lampiran 10
Laporan Dana Pelaksanaan PLT



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PLT
TAHUN 2017

F03
Kelompok
Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 2 Godean
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jae Sumantoro, Sidoagung, Godean, Kab. Sleman, Yogyakarta

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/Lemb aga lainnya	
1	Kegiatan adiwiyata	Membuat kartu nama untuk tanaman yang ada di sekolah sebanyak 100 buah	Rp 300.000, 00	Rp 148.800, 00			Rp 448.800, 00

Keterangan: Semua bentuk bantuan dan swadaya dinyatakan/dinilai dalam rupiah menggunakan standar yang berlaku di lokasi setempat.

Mengetahui:

Kepala Sekolah

Dra. Martha Tuti Puji Rahayu
NIP. 19600705 198602 2 001

Dosen Pembimbing Lapangan


Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Ketua Kelompok


Benediktus Raditya
NIM. 14511241044